



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

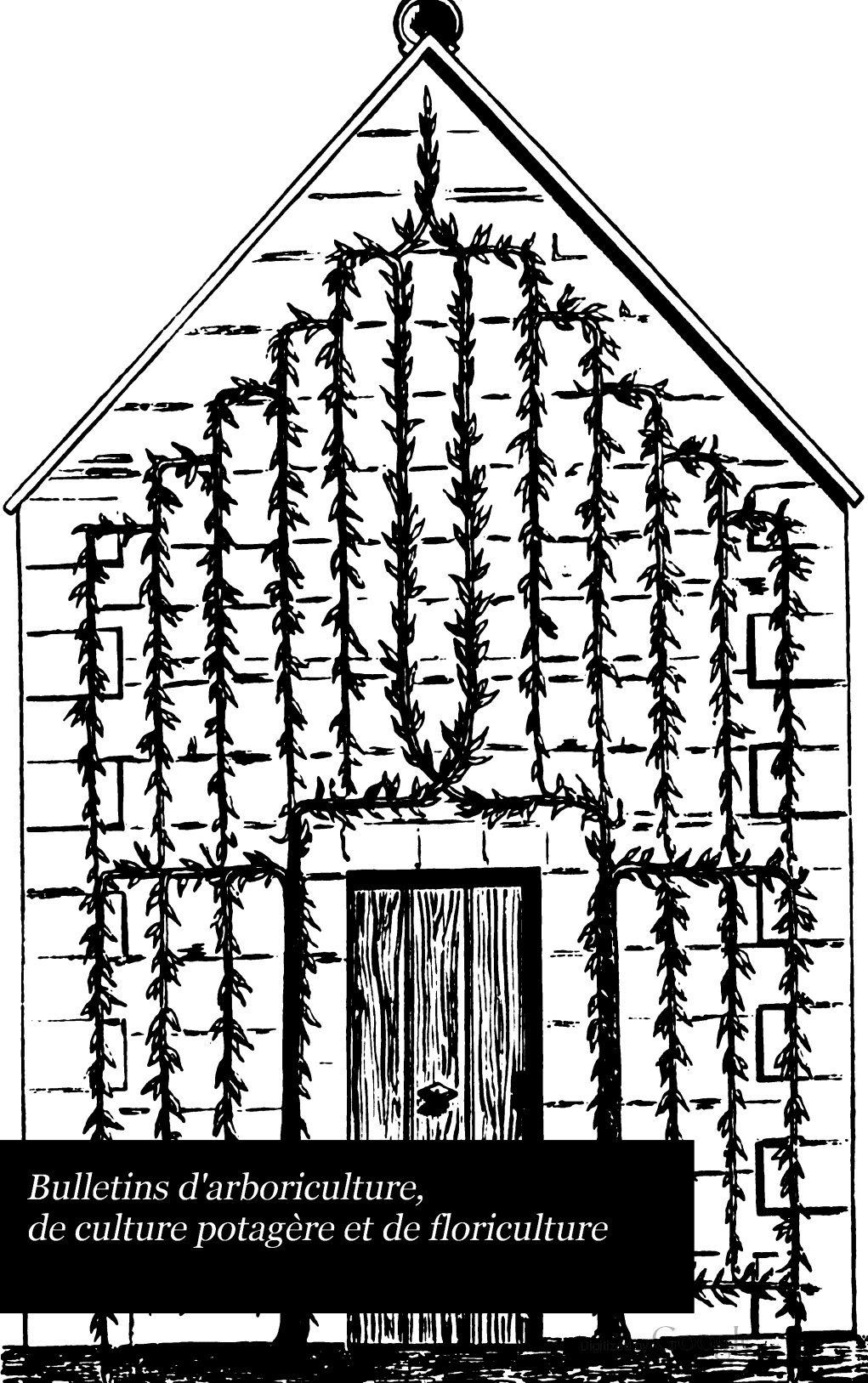
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



*Bulletins d'arboriculture,
de culture potagère et de floriculture*



Per Belg

C 2.1

Arnold Arboretum Library



THE GIFT OF
FRANCIS SKINNER
OF DEDHAM
IN MEMORY OF
FRANCIS SKINNER
(H. C. 1862)

Received Oct. 1909.

BULLETINS D'ARBORICULTURE DE FLORICULTURE

ET

DE CULTURE POTAGÈRE

RÉDIGÉS PAR

Fr. Burvenich, Éd. Pynaert, Ém. Rodigas, H. J. Van Hulle

Professeurs à l'École d'horticulture de l'État
annexée au Jardin botanique de l'Université de Gand

ORGANE DU

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE

FONDÉ EN 1864

1876

GAND

AU SECRÉTARIAT DU CERCLE D'ARBORICULTURE

L'édition complète des BULLETINS se compose de :

1^{re} SÉRIE.

	Francs.
1865. — Un vol. in-8° de 98 pages	2 00
— — id. en langue flamande	2 00
1866-1867. — Un vol. in-8° de 289 pages, enrichi de 20 figures dans le texte (français et flamand) et de 4 planches.	5 00
1868. — Un vol. in-8° de 312 pages, illustré de 6 gravures dans le texte (français et flamand) et de 4 planches	5 00
1869. — Un vol. in-8° de 264 pages, 16 fig. dans le texte, 1 planche gravée (texte français)	5 00
— — id. id. (flamand)	5 00
1870. — Un vol. in-8° de 500 pages, 21 figures dans le texte, 2 planches gravées, 1 portrait (texte français)	5 00
— — id. id. (flamand)	5 00
1871. — Un vol. in-8° de 304 pages, 22 fig. dans le texte, 1 planche noire, 1 portrait, 1 planche coloriée (texte français)	5 00
— — id. id. (flamand)	5 00
— Le jardin d'agrément et le potager — supplément aux Bulletins pour 1871, in-8°, 96 pages, 15 gravures dans le texte	2 00

Les vol. de 1866-1867 et de 1869 étant épuisés, les éditeurs offrent de les racheter au prix de dix francs ou de les reprendre en échange d'un volume de la nouvelle série avec planches coloriées.

Les années 1868, 1870, 1871 sont disponibles séparément au prix de publication, en petit nombre d'exemplaires.

2^e SÉRIE

avec planches coloriées.

1872. — Un vol. in-8° de 384 pages, enrichi de 31 gravures dans le texte, 1 pl. noire, 1 portrait et 12 planches coloriées de fruits (français)	10 00
— — id. id. (flamand)	10 00
1873. — Un vol. in-8° de 388 pages, illustré de 63 figures dans le texte, 1 portrait, 2 planches noires et 12 planches coloriées (français)	10 00
— — id. id. (flamand)	10 00
1874. — Un vol. in-8° de 384 pages, 37 figures dans le texte, 2 portraits, 2 grandes planches noires et 12 planches coloriées (français)	10 00
— — id. id. (flamand)	10 00
1875. — Un vol. in-8° de 384 pages, illustré de 40 figures dans le texte, 1 portrait, une grande planche hors texte et 12 planches coloriées (français)	10 00
— — id. id. (flamand)	10 00
1876. — Un vol. in-8° de 384 pages, illustré de 30 figures dans le texte, un portrait et 12 planches coloriées (français)	10 00
— — id. id. (flamand)	10 00

La 2^{me} série des *Bulletins* est entièrement disponible dans les deux langues. La collection complète étant devenue très rare, les éditeurs sont disposés à reprendre au double du prix de publication les volumes manquants. Prière d'adresser les offres à M. VAN HULLE, au Jardin botanique de Gand.

BULLETINS D'ARBORICULTURE
DE FLORICULTURE
ET
DE CULTURE POTAGÈRE

DÉPOSÉ CONFORMÉMENT A LA LOI

BULLETINS D'ARBORICULTURE

DE FLORICULTURE

ET

DE CULTURE POTAGÈRE

RÉDIGÉS PAR

Fr. Burvenich, Éd. Pynaert, Ém. Rodigas, H. J. Van Hulle

Professeurs à l'École d'Horticulture de l'État
annexée au Jardin botanique de l'Université de Gand

ORGANE DU

CERCLE D'ARBORICULTURE

DE BELGIQUE

FONDÉ EN 1864

1876

GAND

IMPRIMERIE ET LITHOGRAPHIE C. ANNOOT-BRAECKMAN

Oct. 1909.
21062

CONSEIL D'ADMINISTRATION
DU CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Année 1876.

MM.

<i>Président :</i>	LE COMTE DE KERCHOVE DE DENTERGHEM.
<i>Vice-Présidents :</i>	F. RODIGAS, H. J. VAN HULLE.
<i>Secrétaire général :</i>	ÉM. RODIGAS.
<i>Secrétaires adjoints :</i>	CH. DE VIS, ÉT. GRIFFON.
<i>Trésorier :</i>	FR. BURVENICH.
<i>Bibliothécaire :</i>	ÉD. PYNAERT.
<i>Conseillers :</i>	H. BERGHGRACHT-DE RAEVE, V. BIEBUYCK, L. BODDAERT, F. CRÉPIN, OSW. DE KER- CHOVE DE DENTERGHEM, J. N. HORDE- BISE, AD. WIRINGER.
<i>Sténographe du Cercle :</i>	A. BASTENIER.

COMITÉ CENTRAL.

MM.

<i>Président :</i>	OSWALD DE KERCHOVE DE DENTERGHEM, à Gand.
<i>Membres :</i>	FR. BURVENICH, à Gendbrugge ; ÉD. PYNAERT, rue de Bruxelles, 142, à Gand ; ÉM. RODIGAS, boulevard du Château, 4, à Gand ; H. J. VAN HULLE, au Jardin botanique, à Gand.

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Admissions prononcées en décembre 1875.

3^{me} SÉRIE. — *Membres protecteurs.*

MM.

- Bruynsteen (Ch.), arboriculteur, Audenarde; présenté par M. J. De Wilde.
- De Koninck (Joseph), jardinier chez M. H. Rey, Droogenbosch (Brabant); présenté par M. Van Hulle.
- Geernaert (B.), pépiniériste, Sleidinge; présenté par M. Van Hulle.
- Haeck-Poelman (Léop.), propriétaire, quai des Moines, Gand; présenté par M. Vande Male-Lanszweert.
- Leva-Sifroid, propriétaire, La Madeleine lez Lille (Nord); présenté par M. Éd. Pynaert.
- Roville, propriétaire, Gerbeviller (Meurthe et Moselle); présenté par M. Éd. Pynaert.
- Schietse, instituteur en chef, Middelbourg (Flandre Orientale); présenté par M. F. Burvenich.
- Sommen (Joseph), jardinier chef au château de Gerbeviller (Meurthe et Moselle), France; présenté par M. Éd. Pynaert.
- Van Naemen, propriétaire, Saint-Nicolas; présenté par M. Éd. Pynaert.
- Verbeke (Aug.), jardinier chez M. le baron Grenier, Gavere; présenté par M. J. De Wilde.
- Voets (V.), propriétaire, Diepenbeek (Limbourg); présenté par M. F. Burvenich.

Les pêches et les raisins de l'Exposition internationale de fruits, à Gand ⁽¹⁾.

Une plume plus expérimentée que la nôtre décrira sans doute la splendide Exposition de fruits dont le Cercle d'arboriculture de Belgique vient d'offrir le spectacle. Nous nous permettons d'en dire quelques mots, afin de passer en revue les pêches et les raisins.

Et d'abord les pêches. Dans cette saison avancée, on ne devait guère s'attendre à rencontrer parmi les pêches vineuses et les succulentes nectarines que les variétés tardives qui en général, ne sont ni les plus belles ni les meilleures ; et cependant quels magnifiques fruits, quel superbe coloris ! Parmi les pêches de la collection que M. Maurice de Ghellinck de Walle avait exposée, nous avons admiré plusieurs fruits d'élite, pêches et nectarines, entre autres *Lord Palmerston*, *Lady Palmerston*, variétés des plus distinguées dans celles que M. Thomas Rivers, l'heureux semeur de Sawbridgeworth, a eu la bonne fortune de produire. Le regretté président du Cercle d'arboriculture fut heureusement inspiré quand il introduisit dans la Flandre ces nouvelles variétés pleines de vitalité, robustes et fertiles, appelées à détrôner les variétés décrépite, que l'âge a rendues sujettes à mille maladies. Nous partageons avec conviction l'opinion émise par M. P. de Mortillet à l'égard de la dégénérescence des variétés fruitières : le temps amène sur son aile la destruction ; tout dans la nature subit la suprême loi : ou mourir ou se métamorphoser. Il importe donc d'encourager la production des variétés ou si l'on veut, la conservation de l'espèce, par la voie des semis, afin de remédier à ce que les procédés factices de l'horticulture, le bouturage et la greffe, ont d'affaiblissant.

(1) La notice qui suit a été remise à la Rédaction peu de jours après la clôture de l'Exposition. L'abondance des matières n'a point permis de la livrer plus tôt à l'impression.

Réd.

Mais poursuivons notre rapide examen. Les *Double Montagne* et les *Madeleine de Loisel*, de la collection de M. le professeur Dugniolle, sont des fruits exquis et de toute beauté. M. Baltet, l'excellent auteur de *l'Art de greffer*, montre de superbes exemplaires de pêches telles que *Boulez*, *Tardive d'Oullins*, *Belle de Toulouse* et bien d'autres. Les *Madeleine blanche*, mûries en plein vent, à Courtrai, sont ravissantes. Elles fournissent un argument de plus en faveur de la culture du Pêcher sans abri, en petites formes, demi tiges, buissons et surtout colonnes; seulement, il s'agit de faire choix de variétés jeunes et d'une robusticité qui les mette à même de braver les intempéries de notre climat trop capricieux et trop variable.

Dans un petit coin, nous faisons une trouvaille intéressante : deux semis belges. L'un, désigné sous le nom de *Marie de Bordeaux*, est une grande et belle pêche jaune, issue probablement de l'*Admirable jaune* (1); l'autre, sans nom, nous semble provenir de la *Chevreuse tardive*. Ces deux fruits sont exposés par un élève de l'École d'horticulture de Gand, M. Omer Van Lierde, de Scheldewindeke.

Nous regrettons l'absence à l'Exposition de la pêche également obtenue de noyau, par M. V. Liefmans, d'Audenarde. C'est un fruit moyen, légèrement aplati au sommet, à suture peu prononcée; peau mate, d'un blanc d'ambre, veinée, striée de rose du côté exposé au soleil (2). Chair très fine, compacte, d'un blanc

(1) Telle est aussi l'opinion de plusieurs membres du Congrès à qui ces fruits furent soumis. Les pêches à chair jaune sont beaucoup cultivées à Bordeaux, et c'est de cette ville que provenaient les fruits dont les noyaux furent semés ici.

Red.

(2) Le Comité central a mis à l'étude le gain de M. V. Liefmans, gain très remarquable et d'autant plus heureux qu'il reproduit dans ses meilleures qualités un fruit très apprécié naguère et qui tend à disparaître. On ne peut mieux le comparer, en effet, qu'à une *Madeleine blanche* bien venue. Ajoutons à cela que l'arbre est d'une fertilité hors ligne. M. Aug. Tahon, d'Audenarde, s'est empressé de mettre cette variété en multiplication, et M. de Pannemaeker en a fait une belle planche coloriée destinée à paraître dans notre *Bulletin*.

Ed. P.

jaunâtre sans teinte de rouge, sans filaments, se détachant parfaitement du noyau. Celui-ci est ovale arrondi, à sutures peu profondes ; couleur blanc jaunâtre. La saveur de ce fruit est sucrée, parfumée et vineuse. Maturité, en plein vent, fin d'août.

Une autre pêche encore peu connue est celle de M. l'ingénieur De Munter. Probablement se reproduira-t-elle de noyau, comme la belle et bonne *pêche d'Oignies*.

L'avenir de la culture du Pêcher réside, suivant nous, dans le semis successif des noyaux de pêches provenant elles-mêmes d'arbres francs de pied. Ainsi les bons fruits viendront remplacer ce que nos campagnards appellent *perderiken*, ces fruits sauvages qui ne valent pas la place que l'arbre occupe.

Mais voici ce que M. le D^r Pigeaux appelle, dans son langage énergique, « les pilules de soleil. » Les tablettes des raisins de MM. Lane et fils éblouissent la vue. Les grappes de *Trebbiano* (blanc) et de *Barbarossa* (noir⁽¹⁾) ne sont que des grappes de montre, mais elles sont énormes.

Les *Muscat Bonwood*, d'*Alexandrie*, *Hambro* (Hambourg), *Pince's*, sont des exemplaires parfaitement bien venus. Mais le *Madresfield court Muscat* prime tout : grappe et baies sont superbes. Le *Duke of Buccleugh* est également admirable. En voici la description, d'après l'éminent pomologue anglais, D^r Robert Hogg.

Duke of Buccleugh. — Grappes grandes, longues de 8 à 10 pouces, largement ramifiées. Raffe épaisse, même grossière et charnue. Grain énorme, arrondi, avec tendance à s'aplatir aux pôles. Peau mince, d'un vert pâle d'ambre ; mais à parfaite maturité, d'un bel ambre doré. Chair tendre, très juteuse avec le goût prononcé d'un *Black Hamburgh*, relevé et riche, extrêmement agréable. Les baies possèdent rarement plus de deux pepins et la pulpe contenue dans une seule baie est vraiment

(1) Il existe deux variétés de *Barbarossa* ; mais le type est couleur ambre doré.

considérable. De tous les raisins blancs, c'est celui qui a le plus gros grain. La vigne réussit bien et se comporte comme le *Black Hamburgh*; cependant le raisin mûrit quelques semaines avant ce dernier. Le cep est robuste et vigoureux comme *Canon-Hall*; il est en outre fertile et fructifère. Cette variété est un gain de M. W. Thompson, de Clavenforth. Il obtint le certificat de première classe à la Société royale d'horticulture de Londres, en 1862. Ce magnifique raisin, presque un inconnu pour nous, prendra place à côté de ses rivaux : *Golden Champion*, *Golden Queen*, *M^{re} Pearson*, *Waltham Cross*.

En face des produits de l'Angleterre, nous trouvons ceux d'un vétéran des expositions florales belges, M. Ambroise Verschaffelt, qui ne craint pas d'entrer en lutte avec MM. Lane. Sa défaite est encore une victoire, tellement ses fruits sont beaux. La grappe de *Buckland Sweetwater* est sans contredit la mieux réussie de l'Exposition. Quel beau coloris d'ambre doré ! Quelles pilules de soleil !

Le *Muscat* provisoirement nommé *Charles Alberdienst* et le *Black Alicante* égalent, s'ils ne surpassent les *Hamburgh* ou *Frankenthaler* divers. Voilà deux variétés exquises qui peuvent figurer à tout concours et orner la plus riche table.

Les longues files de raisins suspendus et constituant la collection remarquable exposée par M. Besson, de Marseille, ces produits du midi, de toutes les formes, ces cornichons et ces muscats dorés ou flétris par le voyage, ne sont pas sans nous effrayer; d'ailleurs, *timeo Danaos et dona ferentes*, nous craignons le Phylloxera, ce petit monstre qui déclare actuellement une guerre acharnée à la plupart des vignobles de la France.

Maintenant que nous avons donné un libre cours à notre admiration, et puisque nous tenons la plume, profitons-en pour faire connaître aux lecteurs du *Bulletin*, quelques gains dignes en tous points de prendre place au premier rang dans les cultures belges. Les variétés que nous allons décrire, d'après le remarquable ouvrage du Dr Hogg, « *British Pomology*, » ouvrage que devrait posséder toute bibliothèque pomologique,

ont été obtenues par M. John Pearson, de Chilwell, près de Nottingham.

Chilwell Alicante. — Grappe grande, longue de neuf pouces à un pied, largement ramifiée, à rafle robuste. Le pédoncule des baies est délié, légèrement verruqueux. Le grain est grand, long d'un pouce et davantage, oblong ou ovale. La peau est épaisse et membraneuse, tout à fait noire et bien couverte de prune. La pulpe est tendre, juteuse, sucrée et d'un goût relevé. Pepins rarement plus de deux et d'ordinaire un seul. Excellente variété, bien supérieure à *Black Alicante* dont elle est issue.

Dr Hogg. — Grappe conique, longue d'un pied, bien ramifiée. Grain au dessus de la grandeur moyenne, rond, de $\frac{3}{4}$ ou $\frac{7}{8}$ d'un pouce en diamètre, pédoncule délié. Peau mince, membraneuse, pas du tout astringente, mais douce, d'un jaune verdâtre d'abord et puis, à parfaite maturité, ambre doré. La chair est ferme, sucrée, chaude, avec l'arome des meilleurs Muscats. C'est le meilleur des Muscats blancs égalant en goût le *Chasselas musqué*, mais de beaucoup supérieur quant à la grandeur des grappes et des baies, ayant de plus l'avantage de ne pas crevasser. Médaille de 1^{re} classe à la Société royale d'horticulture de Londres, en 1872.

Ferdinand de Lesseps. — Grappe semblable à celle de *Royal muscadine*. Peau franchement ambrée, chair tendre, juteuse, avec une saveur qui rappelle le mélange de l'arome du *Muscat* et de la fraise. Fruit délicieux! Médaille de première classe à la Société royale d'horticulture, en 1870.

Golden Queen. — Grappe longue de neuf pouces, à ramures fortes, longues, coniques et bien ramifiées. Le pédoncule du grain est allongé, mais fort et verruqueux. Grain haut d'un pouce et parfois long de 1 p. $\frac{1}{4}$, oblong ou ovale. Peau membraneuse, d'une couleur d'ambre clair. Chair ferme et croquante, très juteuse, à saveur riche. C'est une belle grappe et la constitution du cep est vraiment bonne. Variété issue d'une hybridation entre le *Black Alicante* et *Ferdinand de Lesseps* de même que *Mrs Pearson*. Médaille de 1^{re} classe, en 1873.

Mistress Pearson. — Grappe grande, longue, 9 pouces à 1 pied, conique, bien ramifiée. Ramure épaisse et robuste; pédoncule du grain court et fort, avec un large réceptacle. Grain long d'un pouce et de 7/8 p. en largeur, d'un ovale arrondi. Peau membraneuse, couleur d'ambre et avec une teinte rose à parfaite maturité. Chair ferme, très juteuse, excessivement riche et sucrée, à saveur à la fois fine et vive. Fruit délicieux ! Le cep est d'une constitution robuste, comme le prouvent la rafle vigoureuse, la forte grappe, le gros grain et le feuillage épais semblable à du cuir. Médaille de 1^{re} classe, en 1874.

Nous aurons l'occasion de signaler plus tard d'autres variétés d'élite.

Il est juste que l'obtenteur d'un fruit de mérite en exige un prix rémunérateur. Malheureusement l'élévation de ce prix met les nouveautés hors de la portée du grand nombre des cultivateurs. Il serait désirable que nos Écoles d'horticulture ou même nos Sociétés pussent acquérir ces primeurs, afin de les répandre à des prix accessibles à tout le monde.

Dr A. Custerick.

Revue pomologique.

Les pêches Frans Koelitz et Baron Dufour. — La 3^e livraison de 1875 de l'*Illustrirte Gartenzeitung* contient le portrait de ces deux variétés qui appartiennent aux plus belles et plus volumineuses du genre. Elles ne mesurent pas moins, en effet, l'une et l'autre de dix centimètres de diamètre.

La première est d'origine sud-allemande. Elle a été gagnée par M. Wagner, jardinier grand ducal à Swetzingen. Elle mûrit de la mi-août à la fin du même mois.

Ce qui paraît la recommander spécialement, c'est sa grande rusticité et sa force de résistance aux gelées printanières.

Quant à la pêche *Baron Dufour*, elle est déjà assez bien connue. Elle a été figurée dans la *Revue horticole* de M. C. A. Carrière et a été parfaitement accueillie dans le monde pomolo-

gique, sous les auspices de la maison Simon-Louis frères, de Metz, qui l'a mise au commerce. Les qualités essentielles de cette variété sont : magnificence du fruit en grosseur et en coloris, chair excellente, maturité précoce et végétation vigoureuse de l'arbre.

· ·

Deux poires nouvelles. — Nous avons reçu de M. Hage, l'heureux amateur de Courtrai, dont tout le monde a encore présents à la mémoire les magnifiques lots de fruits à notre Exposition internationale, des échantillons de deux fruits nouveaux, que dès à présent le Comité du Cercle a mis à l'étude. Ce sont :

1° *Beurré de Marche.* — Fruit moyen, pyriforme obtus. Chair très fine, parfumée, juteuse, de qualité tout à fait remarquable pour un fruit gagné à haut vent. Époque de maturité : novembre-décembre.

2° *Beurré de Courtrai.* — Plus gros que le précédent et plus tardif. En ce moment (courant de janvier), il ne commence pas encore à entrer en maturité. Également propre à la culture en grand, en verger, en raison de la rusticité de l'arbre.

Ces deux variétés, encore inédites, sont dignes d'être largement propagées. M. Hage en offre gratuitement des greffes à tous les amateurs, nos confrères du Cercle, qui désireraient en essayer la culture.

Éd. P.

· ·

Linneous Pippin. — Il résulte d'une communication faite dernièrement à la Société centrale d'Horticulture de France, que la pomme *Linneous Pippin* qui était connue sous ce nom en France et qui a reçu du Congrès pomologique de 1874 le nom de *Belle fleur jaune*, est connue dans les cultures anglaises sous les noms de *Yellow Belle Fleur* et *Seek no farther*.

· ·

La Poire Episcopale et le Doyenné d'Alençon. — Ces deux fruits sont deux variétés bien distinctes et ne peuvent aucunement être considérés comme synonymes. Le goût des deux

fruits diffère essentiellement, l'époque de la maturité est autre, ainsi que la couleur de la peau. Le *Doyenné d'Alençon* est toujours fortement ponctué et taché de brun à la maturité, ce qui n'est point le cas pour l'*Épiscopale*. L'eau du premier fruit est vineuse ; celle de ce dernier fruit est plus sucrée. Rarement le *Doyenné d'Alençon* se garde au delà des premiers jours de mars. Notre confrère M. V. Biebuyck, de Courtrai, nous a fait goûter l'*Épiscopale* en bonne conservation le 11 avril dernier.

..

Les Raisins de l'Exposition. — M. Puls nous a communiqué la liste des variétés de raisins formant la collection de M. Lane. Cette communication complétera les observations de M. le Dr Ceuterick sur le même objet. M. Lane avait exposé en tout vingt trois grappes en deux lots ; sept grappes étaient répétées deux fois : il suffit donc de nommer les 16 autres.

1. Black Hamburgh.
2. Buckland Sweetwater.
3. Muscat Hamburgh.
4. Foster's seedling.
5. Frankenthaler.
6. Black prince.
7. Madresfield court.
8. Trentham black.

9. Duke of Buccleugh.
10. Muscat d'Alexandrie.¹
11. Lady Downe's seedling.
12. Trebbiano.
13. Alicante.
14. Barbarossa.
15. Bowood Muscat.
16. M^{rs} Pince's Muscat.

Les neuf premières variétés mûrissent parfaitement en serre froide ou sous simple abri vitré ; les sept dernières ne conviennent que pour les serres ayant un appareil de chauffage.

Le *Barbarossa* exposé n'était point le vrai dont le grain est plutôt rouge ou roux. Il existe deux variétés de *Barbarossa*, l'une à feuilles découpées et dont le fruit mûrit plus tardivement que celui de l'autre variété dont les feuilles sont cotonneuses.

La grappe de *Barbarossa* admirée à l'Exposition, et elle était la plus grande, avait les grains noirs. C'était le véritable *Gros Guillaume*.

Nous ajoutons à ces détails la liste des variétés très remarquables exposées par M^{me} la Baronne van Loo-Malfait :

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Bruxelloise. | 9. Frankenthaler Queen Victoria. |
| 2. Chasselas rose. | 10. Lady Downe's seedling. |
| 3. Chasselas de Fontainebleau. | 11. Muscat Canon Hall. |
| 4. Cambridge Botanic Garden. | 12. Muscat Hamburg. |
| 5. Chavousch. | 13. Prince Albert. |
| 6. Cypro. | 14. Trebbiano. |
| 7. Duc de Magenta. | 15. Trentham black. |
| 8. Frankenthaler. | |

Raisin Gamay Nicolas. — Lors de notre Congrès de septembre, un de nos confrères qui habite Carvin (Nord, France), M. Ch. Baggio, avait apporté à titre d'échantillons quelques grappes d'un excellent raisin noir qu'il cultive depuis longtemps et qui, à raison de sa maturité précoce, lui semble mériter, sous nos climats, une culture plus répandue. Plusieurs personnes ayant manifesté le désir d'en essayer la culture, M. Baggio eut l'obligeance de nous envoyer un paquet de boutures que nous avons eu soin de distribuer à leurs destinataires. A l'égard de ce fruit, M. Baggio nous a fourni la note suivante : « Autant que j'en puis juger par mes recherches et surtout d'après les renseignements puisés dans « *La Vigne* » par M. Carrière, et « *L'Ampelographie* » du Comte Odart, ce raisin noir doit être un *Gamay*, probablement le *Gamay Nicolas*, désigné comme étant légèrement musqué. Il est vigoureux, très fertile, se coursonne fort bien et donne des raisins même par ses yeux de base. » Nous remercions M. Baggio de son envoi et de ses renseignements.

Ém. R.

Les Pignons perdus.

(Suite, voir *Bulletin* 1875, page 322.)

Par les deux modèles que nous avons déjà mis sous les yeux de nos lecteurs (pages 260 et 324, année 1875), ils ont pu se convaincre qu'il n'est pas difficile, même malgré quelques petits obstacles, de garnir régulièrement les pignons.

Nous donnons ci-contre un dessin dans lequel nous avons fait entrer avec intention toutes les entraves qu'on peut rencontrer. Quoique le cadre de notre travail ne permette pas d'indiquer les différents cas de percement pouvant se présenter dans les pignons, nous avons tenu à figurer l'exemple d'un bâtiment percé d'une porte au milieu. Ce cas se présente souvent et nous avons remarqué qu'alors on est toujours embarrassé de

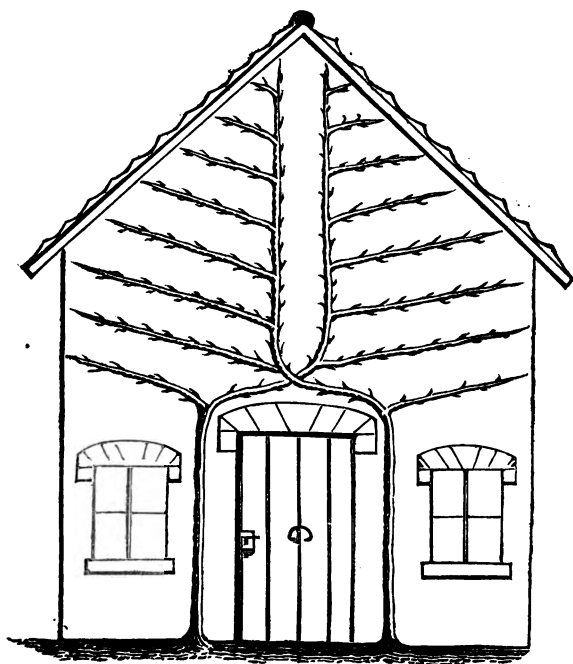


Fig. 1. — Pignon avec porte centrale.

bien garnir le pignon. En effet, il est fort difficile, pour ne pas dire impossible, d'arriver à un bon résultat avec un seul arbre. La fig. 1 montre, qu'en plantant deux arbres, on réussit sans peine à garnir ces pignons d'une façon à la fois avantageuse et extrêmement élégante. L'arbre planté à droite de la porte, garnit le côté gauche du pignon ; celui de gauche est dirigé sur le flanc droit. Si le même pignon était percé en outre d'une

lucarne dans la partie supérieure, comme dans la fig. 32, page 324 (année 1875), on donnerait aux deux branches mères le même écartement qui est indiqué dans ladite figure.

Les pignons bas offrant peu de surface angulaire peuvent être garnis au moyen de la grande palmette Verrier basse tige, comme l'indique la fig. 2.

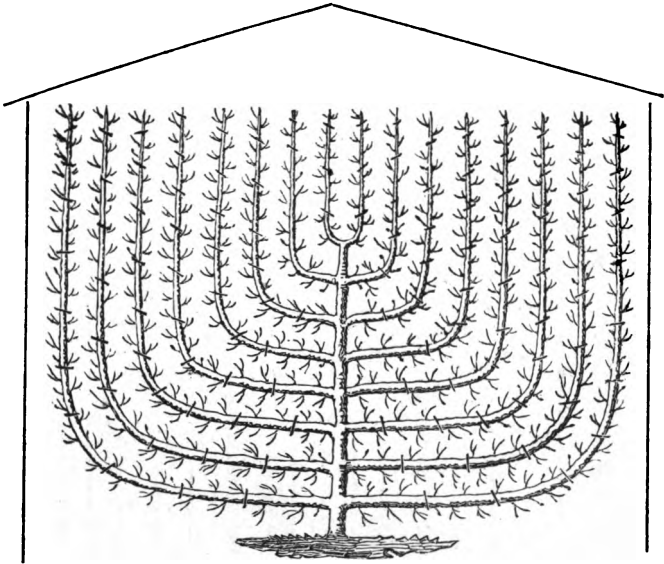


Fig. 2. — Palmette pour pignons bas.

Les constructions à toitures hollandaises ou à quatre faces, ainsi que celles à plates formes, n'offrent pas de véritables pignons; les pans sont à surface rectangulaire et pourront de même être garnis par une forme pleine, comme l'indique la fig. 2.

Aux petites constructions on adossera de préférence le poirier demi tige greffé rez-terre sur coignassier. On sait que le *Beurré Sterckmans*, la *Bergamotte Esperen*, le *Beurré Diel*, la *Poire de*

Tongre, le *Beurré d'Amanlis*, la *Louise bonne d'Avranches* ont assez de vigueur sur coignassier pour s'élever en tiges ou demi tiges et avoir ainsi une modeste envergure de branches douées d'une fertilité extraordinaire. D'ailleurs, si l'on tenait à cultiver ainsi des variétés plus ou moins antipathiques au coignassier, on élèverait à demi tige l'une ou l'autre variété formant du bon bois qu'on regrefferait en tête avec telle variété qu'on désire. La fig. 3 montre un de ces petits espaliers élevés en tige sur pied de coignassier.

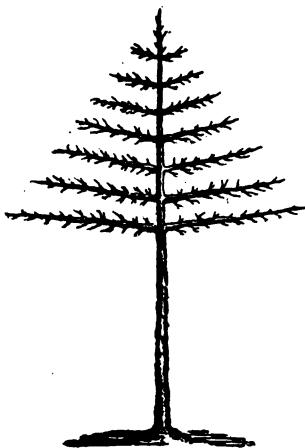


Fig. 3. — Espalier sur coignassier

Dans le cas où l'on aurait à garnir un pignon de deux arbres, fig. 1, et que l'on craindrait une exubérance de vigueur pour le peu de surface qui reste à parcourir à chaque arbre, on pourrait encore avoir recours aux tiges ayant le coignassier pour pied. Comme on le voit, il y a toujours possibilité de tirer parti des pignons, quelles que soient leur exposition, leur étendue, leur forme et leurs dispositions particulières.

Peut-être nous reprochera-t-on d'avoir été trop exclusif à l'égard des essences fruitières que l'on pourrait cultiver dans les conditions en question. Notre intention n'est pas de prononcer l'impossibilité de la culture d'autres arbres que des poiriers. Certes non, mais c'est l'arbre qui s'y prête le mieux et avec le plus d'avantage, en ce sens que partout le fruit est d'une vente assurée et facile, que l'arbre est le plus docile à conduire et le plus rustique. Ces réserves faites, nous accorderions volontiers une place au pignon sud à un pêcher haute tige vigoureux de noyau ou greffé sur prunier franc; il y donnerait un beau rapport chaque fois que l'impossibilité de l'abriter n'aurait pas donné aux gelées tardives trop facilement raison de sa délicate fleur.

La *Pêche d'Oignies*, franche de pied, conviendrait à cette culture. Nous avons vu un pignon presque totalement couvert d'un *Brugnon de Féligny* de noyau et produisant une profusion de beaux fruits. Toujours les abricotiers en espalier à haute tige, quand on ne les greffe pas sur myrobolan, mais bien sur prunier vigoureux de semis, donnent à bonne exposition d'abondantes récoltes.

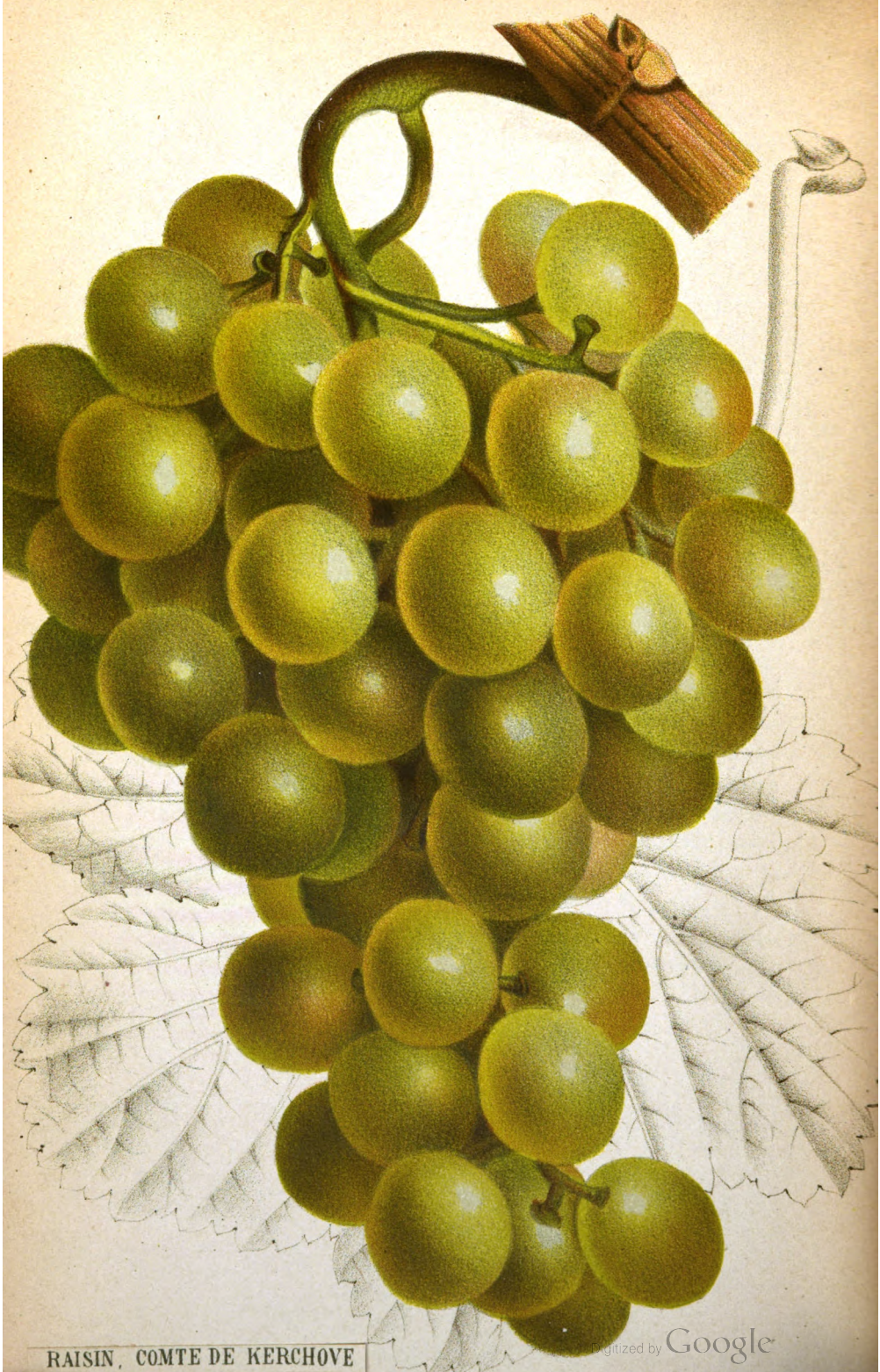
Au Congrès pomologique réuni à Gand, M. Baltet a appelé spécialement l'attention sur le beau produit de l'Abricotier cultivé en éventail à haute tige.

La *Cerise du Nord* ou griotte n'est jamais plus fertile qu'en haute tige; sa culture pourrait, dans des cas donnés, faire compte aux pignons mal exposés, de même que celle de la *Cerise de Charmeux* et la *Belle de Chatenay*.

Nous ne parlons pas du Pommier; on est si habitué à dédaigner sa culture hors du verger, qu'aucune expérience n'est encore venue nous affirmer si oui ou non il serait possible d'obtenir à l'exposition de l'ouest par exemple, de bons résultats avec la culture à haute tige en forme palissée du pommier *Calville blanc*, *Reinette franche*, *Reinette grise* au *Haute bonté* et autres variétés de 1^{re} qualité dont la culture en plein verger ne réussit que rarement. Notre confrère M. Ch. Baltet nous affirme que cette culture a toute chance de réussir, à la condition que l'on prenne le doucin pour sujet et non le pommier franc. Toutefois, il est hors de doute que dans ces conditions, nous aurions à compter plus que partout ailleurs avec le puceron lanigère.

(Sera continué.)

Fr. Burvenich.



RAISIN, COMTE DE KERCHOVE

Le Raisin Comte de Kerchove.

Les initiés seuls se seront arrêtés devant les raisins obtenus de semis par M. Besson, de Marseille. Ceux-là seuls qui savent apprécier la nécessité du renouvellement des variétés fruitières par les semis, peuvent apprécier à sa juste valeur l'importance des travaux de l'horticulteur marseillais. Sa collection, quoique riche et nombreuse, n'attirait pas l'œil, ne produisait pas l'éblouissement du groupe merveilleux de MM. Lane, de Berkhamstead. Il faut dire aussi qu'elle n'avait pas été soumise à ce mode d'*entraînement*, au procédé spécial de culture en vue des expositions, dans lequel nos voisins d'Outre-Manche excellent. Toutes les grappes de M. Besson étaient venues en plein air, naturellement, devrait-on dire, sans soins spéciaux, sans éclaircissage et sans cisellement, et l'on sait combien ces opérations bien exécutées ajoutent à la grosseur des grains.

Parmi les semis de M. Besson, un des plus beaux était le n° 402, dont M. le Comte de Kerchove, président du Cercle d'arboriculture, a bien voulu accepter la dédicace. Le Comité de rédaction en a fait peindre un modèle d'après des échantillons d'une dimension un peu restreinte, afin de pouvoir figurer le dessin dans le format de notre publication.

Nous avons la conviction que cette variété nouvelle a de l'avenir. Nous n'avons pu jusqu'ici que déguster quelques fruits mûris sous le soleil généreux du midi de la France. Mais nous ne doutons pas que dans une serre ou même sous simple abri vitré, elle n'atteigne aisément sa complète maturité dans nos contrées septentrionales et ne constitue une des meilleures variétés pour la culture sous verre.

Nous complétons cette courte notice en reproduisant l'extrait suivant du Rapport de la Société d'horticulture de Marseille, au sujet de ce nouveau gain.

« 402. — Vigne très vigoureuse et fertile, d'un feuillage fort et plein ; grappe allongée à gros grains arrondis et dorés. Goût de muscat très prononcé. »

Ed. Pynaert.

Coup d'œil sur l'arboriculture dans le Danemark.

Peu de branches de l'horticulture ont fait autant de progrès que l'arboriculture fruitière. Si c'est en France qu'il faut chercher les premiers maîtres dans l'art de la taille des arbres, si c'est là encore que la culture a le plus avancé, les heureux résultats qu'on y a obtenus, n'ont pas échappé à l'observation des voisins immédiats et les Belges surtout n'ont pas tardé à se mettre à l'œuvre.

On sait tout ce que le Gouvernement belge a fait dans l'intérêt de l'agriculture et de l'horticulture ; mais parmi les mesures qu'il a prises, celle qui devait produire le plus grand résultat et qui l'a produit, est l'institution de l'enseignement théorique et pratique, public et gratuit, de l'horticulture organisé dans tout le pays.

Dès le principe, nos Écoles d'horticulture furent peuplées non seulement par des élèves régnicoles, mais bientôt en grande partie par des étrangers, à tel point que certaines personnes en firent un grief à nos gouvernants. Heureusement on ne fit aucune attention à ces appréciations égoïstes, et annuellement Allemands, Hollandais, Américains, Danois, Espagnols, Russes, et même des Français, fils de nos premiers maîtres, sont venus s'asseoir sur les bancs de nos écoles et étudier nos procédés de culture.

Dans les premières années, les conséquences de ce régime ne pouvaient guère être appréciables : les élèves étrangers sortis de nos écoles, formés à nos conférences, guidés par nos livres ou exercés à nos travaux, devaient non seulement se tremper encore par l'expérience, mais se frayer un passage à travers le monde et démontrer aux incrédules combien les procédés rationnels sont supérieurs à la vieille routine.

Tout cela a pris du temps ; mais petit à petit et à mesure qu'on a pu les comparer, les idées nouvelles, les procédés raisonnés ont

éveillé l'attention des amateurs les plus clairvoyants; ceux-ci se sont à leur tour mis bravement à l'œuvre et aujourd'hui seulement se montre dans certains pays ce qu'un de nos correspondants nous désigne comme *la fin du commencement*.

Il est à peine besoin de le dire, la Belgique ne perdra rien à cet état de choses, bien au contraire : ceux qui sont venus s'y instruire, s'empressent aussi de s'y approvisionner de plantes, et cela est tellement vrai, ce que les pays du Nord nous prennent d'arbres fruitiers est tellement considérable, que nous connaissons des hommes qui ont renoncé à une belle position pour se faire pépiniériste et organiser dans leur pays une école d'horticulture à l'instar de ce qui existe en Belgique.

Tel est le cas pour M. Stephan Nyeland, jadis professeur à l'Académie d'agriculture de Copenhague. Il nous fut adressé d'abord par un de nos amis danois, M. Tyge Rothe, autre vaillant promoteur de l'horticulture. Pendant le peu de temps qu'il demeura chez nous, nous lui donnâmes les premières notions d'arboriculture fruitière et de taille d'arbres. M. Nyeland séjourna ensuite à Vilvorde. Rentré dans son pays et promu dans ses fonctions de professeur, il s'attacha surtout à inculquer à ses élèves les principes arboricoles qu'il avait puisés lui-même à l'étranger. Il s'est établi récemment pour son propre compte comme pépiniériste, et il a annexé à son établissement une école libre d'arboriculture.

Nous relatons ce fait pour démontrer que l'avenir de l'arboriculture doit être considérable, que les efforts tentés dans son intérêt sont très significatifs, lorsque des hommes en excellente position quittent celle-ci pour s'adonner entièrement et exclusivement à cette branche spéciale du commerce horticole.

D'un autre côté, il paraît que tout est encore à faire dans ce pays du Nord; aussi les quelques hommes compétents qui s'y rencontrent, sont très appréciés; ils ont fort à faire et, il faut le dire en leur honneur, ils ne laissent échapper aucune occasion pour pousser au progrès. C'est ainsi que notre ami, M. Tyge Rothe, directeur des Jardins royaux, à Copenhague, a eu soin

de réserver, dans les dépendances du nouveau Jardin botanique qu'il est chargé de créer, une assez grande étendue de terrain qui sera exclusivement consacrée à l'enseignement de l'arboriculture, à la culture et à la taille des arbres fruitiers.

Un autre promoteur est M. Dybdahl, et si ce n'est pas avec la serpette ou la bêche qu'il travaille, il rend avec sa plume d'autant plus de services. Il ne se passe presque pas de mois que dans son excellent journal mensuel, le *Tidsskrift for Havevæsen*, il n'y ait un article arboricole ou pomologique; il y émet des idées sur ce qu'il y aurait encore à faire, passe en revue tout ce qui se produit dans son pays, et cite, recommande avec chaleur ce qu'il trouve de bon et d'imitable dans les publications étrangères. De notre *Bulletin* en particulier il parle souvent avec éloge et en reproduit, en les citant, articles et figures. Tout cela, on le comprend, entretient singulièrement le feu sacré chez ses compatriotes.

Le plus courageux peut-être est M. Hofman Bang, amateur, propriétaire, qui possède des cultures arboricoles très étendues à sa campagne d'Odense. D'aucuns prétendent que c'est un arboriculteur fanatique, que ses idées et les systèmes qu'il préconise ne sont pas toujours pratiques. Nous n'avons jamais vu ses cultures; mais quand nous voyons un homme de près de quatre-vingts ans quitter encore le Danemark pour venir en France et en Belgique, visiter les cultures et y acquérir des milliers de sujets pour les cultiver chez lui et les distribuer ensuite à ses fermiers; quand cet homme, dans la visite qu'il vous fait, ne parle durant des heures entières et avec passion que d'arboriculture et de taille; quand enfin les lettres qu'il vous adresse sur telle ou telle expérience tentée par lui, n'ont jamais moins de 6 à 8 pages de fine écriture, nous disons qu'il faut être doué d'une énergie, d'une volonté exceptionnelles et que les efforts qu'il fait ne peuvent que tourner à l'avantage de l'arboriculture.

Au surplus, M. Hofman Bang ne pratique pas seulement,

il écrit et publie aussi des brochures⁽¹⁾; nous reproduisons ci-dessous quelques figures qu'il a bien voulu nous adresser.

M. Hofman Bang convient que chez lui, comme chez nous, la culture en verger est la plus productive; aussi fait-il tout son possible pour faire comprendre à ses compatriotes que leurs arbres ont besoin d'être régénérés quant à leur constitution et

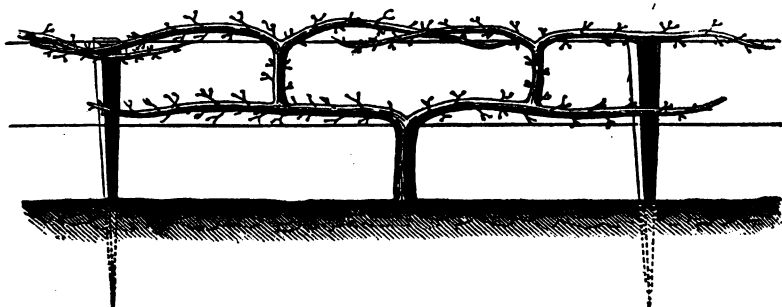


Fig. 4. — Cordons doubles.

que les variétés de fruits surtout laissent beaucoup à désirer. Toutefois, il ne se dissimule pas que les arbres en haut vent ont énormément à souffrir dans son pays si exposé aux ouragans, et que d'ailleurs, neuf fois sur dix, le véritable amateur tient à jouir plus vite et à pouvoir soigner lui-même ses arbres.

Dans ce but, et frappé, comme il nous le disait, par les bons résultats que nous obtenons au moyen des petites formes d'espalier, il les a imitées et parfois il a très bien réussi, ainsi que le montre la fig. 4.

Ayant à se plaindre de la quantité et de la vigueur des bour-

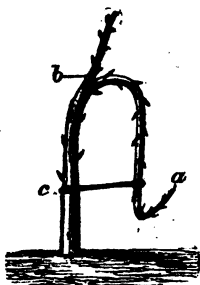


Fig. 5. — Dépense sève.

(1) Voir *Bulletin*, année 1872, p. 256, une notice bibliographique de notre confrère M. Ém. Rodigas.

geons qui se développent toujours sur l'arrête supérieure, quand on ne soigne pas bien l'ébourgeonnement et le pincement, il imagina une série de tortures dont les figures 5 et 6 donnent une idée. Courber la branche mère et y laisser se former (en B) un *dépense-sève*, tel était son système et il lui a assez bien réussi, assure-t-il, à tel point même qu'il ne procède plus autrement ; mais il y a apporté du perfectionnement.

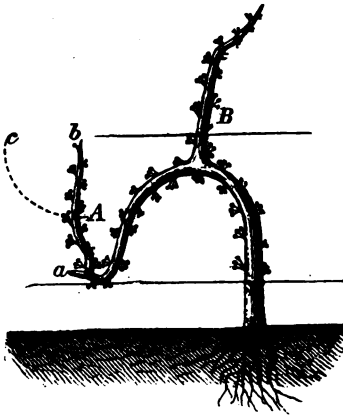


Fig. 6. — Bank form.

Il n'établit donc plus que ce qu'il appelle son *Bank form*.

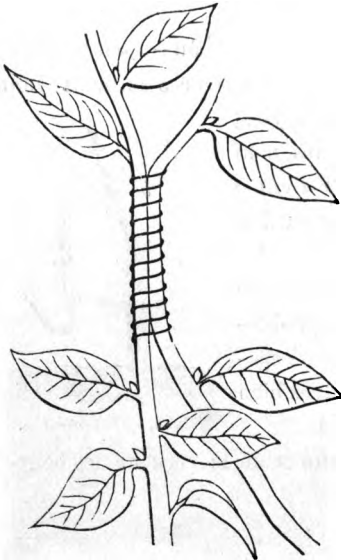


Fig. 7. — Greffe par approche.

Pour l'obtenir, il commence par planter des cordons horizontaux à deux bras et quand ceux-ci se touchent, il les greffe par approche à l'état herbacé, comme le montre la figure 7. Puis il y laisse se développer, à des distances régulières et convenables, des gourmands qui ne sont en principe que des *dépense-sève*, mais qu'il incline après très obliquement et en les faisant, à l'aide d'attaches, zigzaguer comme l'indique la figure 8. Quand ces branches ont acquis environ deux mètres de longueur, il les réunit en

un nouveau cordon horizontal, où la greffe par approche intervient encore, et sur ce cordon il laisse se développer autant de

gourmands ou *dépense-sève* que la trop grande vigueur des arbres le rend nécessaire. Ensuite il traite ceux-ci en cordons verticaux ou les fait disparaître suivant le besoin.

Nous ne savons jusqu'à quel point ce système est recommandable ; toujours est-il que M. Hofman Bang en est très enthousiasmé.

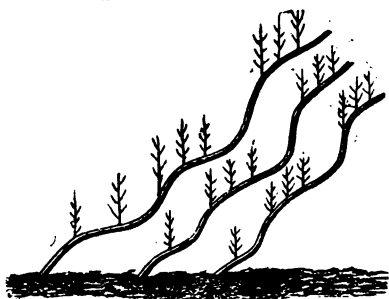


Fig. 8. — Cordons obliques.

Là, du moins, dit-il, je cueille de beaux et beaucoup de fruits : un peu de paille ou des roseaux répandus sur mon *Bank-form*, y préserve les fleurs des gelées printanières, et les vents d'automne, qui anéantissent si souvent les plus belles récoltes sur nos arbres de plein vent, sont tout à fait inoffensifs sur mon *Bank-form*.

Le système suivi par M. Hofman Bang, quand bien même il paraîtrait quelque peu excentrique, n'est donc pas sans mérite. Il prouve dans tous les cas que les efforts tentés dans le domaine de l'arboriculture sont loin d'être nuls dans le nord de l'Europe et qu'avec le sérieux et la dextérité propres à ce peuple, il marche à pas rapides sur nos traces.

H. J. Van Hulle.

Les arbres à branches renversées.

Depuis qu'on s'occupe de la taille et de la conduite rationnelles des arbres fruitiers, on a vu, outre les formes les plus fantastiques et les plus diverses, préconiser pour les branches charpentières toutes les directions imaginables : depuis les branches coudées dans le système suivi par les Chartreux et par Cadet de Vaux, jusqu'aux branches verticales ascendantes, les branches obliques à 45°, les directions sinueuses, celles à effet contraire, les cordons géniculés et en escalier, les branches con-

duites en tire-bouchons et jusqu'aux branches tout à fait horizontales et à l'inclinaison à $112^{\circ} \frac{1}{2}$ sans négliger la fraction.

Jusqu'ici, il n'était encore venu à l'esprit de personne de recommander des formes dont les branches partant du haut d'une tige plus ou moins élevée, descendent verticalement vers la terre comme de gigantesques stalactites. C'est ce que MM. Maître et Dolivot ont osé !

M. Dolivot, l'auteur du curieux et intéressant livre portant pour titre : *Les arbres fruitiers à branches renversées*, ne s'est pas fait illusion sur l'accueil que le public ferait à son travail ou plutôt de la première impression que produirait son système, qui va à l'encontre de toutes les doctrines répandues, de tous les principes professés, de toutes les méthodes généralement pratiquées. M. Dolivot s'est attendu à toutes les objections et ce ne sera pas pour lui une surprise d'apprendre que ceux qui jugent à la légère, traitent son système d'aberration, de produit insensé d'une imagination malade, ou de toquade d'un maniaque, ou de s'entendre appeler *libre penseur de la sève, révolutionnaire arboricole*. M. Dolivot aurait pu éviter les appréciations

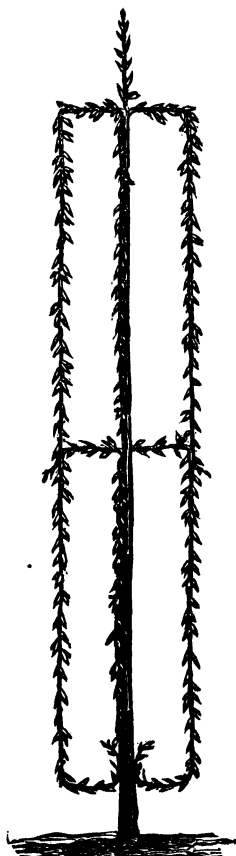


Fig. 9. — Cordons verticaux renversés.

de ses détracteurs en se tenant sur les chemins battus, changeant une forme par-ci, mettant un degré d'inclinaison de plus ou de moins, pinçant à 4 feuilles au lieu de rogner à cinq. Il aurait pu, dans la même voie, se combler de dédicaces arboricoles : taille Dolivot, pincement Dolivot, palissage Dolivot, palmette Dolivot. Mais il n'était guidé par aucun

mobile d'intérêt personnel ou d'amour propre. Comme il le déclare lui-même, sa seule ambition est de devancer les jouissances et d'accroître le bien-être de ceux qu'il pourrait réussir à convaincre en livrant à la publicité la méthode quelque paradoxale qu'elle puisse paraître, dont M. Maître, homme persévérant et consciencieux, et lui-même ont obtenu les plus beaux résultats.

Mais comme l'auteur le dit très bien, en citant une réflexion philosophique peu encourageante pour lui. « Quand une idée nouvelle surgit dans ce monde, quand un homme vient enseigner à ses semblables des procédés nouveaux pour augmenter leur bien-être, on peut être certain, que dans l'un ou l'autre cas, quatre-vingt-dix-neuf individus sur cent le repousseront. »

Nous rappellerons à ce même propos, que lorsqu'il y a un peu plus de vingt ans, le célèbre professeur Dubreuil faisait connaître son système des plantations rapprochées, on a jeté les hauts cris. Des arbres plantés à 30-40 centimètres ! Mais c'est une dérision ! Cette idée a été couvée dans un cerveau malade ! Tout cela est fort beau sur papier, mais dans l'exécution ce sera autre chose. On sait aujourd'hui ce que valurent toutes ces exclamations et les vives attaques dirigées contre l'inventeur

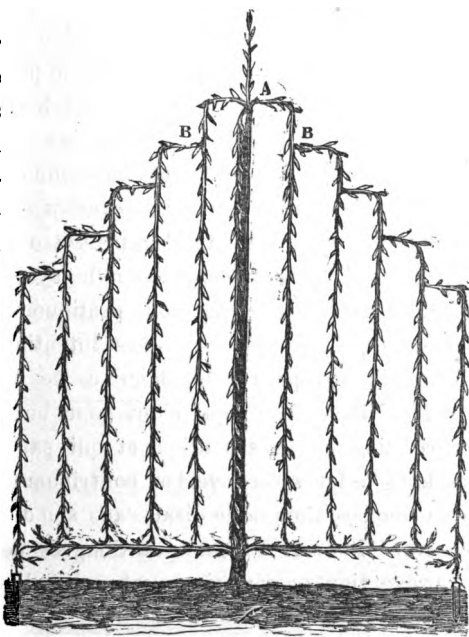


Fig. 10. — Espalier à branches renversées.

d'un système qui est devenu d'une application générale, le seul qui réponde complètement à cette question qui résume le but de l'arboriculture :

Produire dans le plus petit laps de temps possible autant de fruits qu'on peut en récolter sur une surface déterminée sans nuire à l'existence des arbres.

Si le système Dolivot ne peut être appliqué partout et pour tous les arbres, il est appelé à rendre de grands services dans la restauration des arbres vigoureux qui ne fructifient pas, et il offre des *fantaisies utiles* pour bien des autres cas. Il aura enfin un avantage et ce ne sera pas le plus minime, celui de faire *réfléchir* et de faire *méditer* les hommes de profession ; presque tous nous sommes trop enclins à nous attacher quand même à ce qui est et à ce que nous connaissons. Je ne le dissimule pas, l'auteur des *arbres à branches renversées* aura atteint un but dont lui-même ne s'est peut-être pas douté. Je ne suis nullement d'avis de recommander le système de M. Dolivot à l'exclusion de tout ce que nous pratiquons aujourd'hui. Mais il entre tout aussi peu dans mes intentions d'en parler avec dédain. Je désapprouve les hommes de profession qui veulent arrêter l'élan de ceux qui n'ont pour but que le progrès et la propagation des choses utiles et qui par la publicité de leurs essais et de leurs découvertes, contribuent à élargir le *domaine* de la science. Comme le disait dans son discours humoristique, le savant Docteur Pigeaux, au Congrès pomologique de Gand, la prévention systématique est un malheur pour la culture fruitière.

Quand il s'agit de ces hableurs qui veulent effacer tout le monde, tout bouleverser pour ne rien mettre à la place, de ces *Mangins* de l'arboriculture, je suis le premier à les désigner.

Nous dirons enfin à ceux auxquels il semble entièrement impossible de conduire les branches dans la direction inverse indiquée par M. Dolivot, qu'il y a dans les agissements de la nature quelquefois des mystères dont la clef échappe à nos investigations. D'ailleurs, la question de la sève n'est pas

encore résolue au point de vue de l'arboriculture, et la méthode Dolivot pourrait bien contribuer pour une certaine part à l'élucidation de cette base des théories qui doivent guider le praticien.

Comme le dit fort bien M. Dolivot, il en coûte peu de tenter un essai de cette méthode. Le caractère destructif consiste dans le renversement complet des branches et leur direction perpendiculaire, c'est à dire que toutes les branches doivent partir du haut pour être dirigées vers le sol. On peut donc varier les formes à l'infini et imiter *à rebours* presque toutes celles à branches verticales, telles que *Palmette Verrier*, *Vases*, *Candélabres*, et jusqu'aux formes les plus compliquées (fig. 9 et 10).

Nous ne pouvons entrer dans les détails de ces formes, nous ne recommandons pas l'ouvrage de M. Dolivot comme un livre classique, un *Vade mecum* à mettre entre les mains du premier jardinier venu, mais nous n'hésitons pas à déclarer que tous les amateurs, tous les professeurs surtout et enfin tout arboriculteur sachant discerner et qui veut ou qui doit progresser, devrait posséder le livre de M. Dolivot, l'étudier et le méditer.

Fr. Burvenich.

Expositions horticoles du printemps 1876.

La Société royale de Flore, de Bruxelles veut célébrer dignement sa 100^e exposition, fixée au 30 avril de cette année. Le programme en est immense et si l'on répond quelque peu aux 238 concours qui y sont ouverts, ce sera certes l'exposition horticole la plus imposante.

A part les six médailles d'or données par LL. MM. le Roi, la Reine et les membres de la Famille royale, le président de la Société en donne une de 1,000 fr. ; les membres du Conseil d'administration et la Fédération en donnent huit de 500 fr. et puis il y a encore 25 médailles d'or de 200 fr., 80 de 100 fr., plus 209 médailles en vermeil et 150 en argent. Soit ensemble

qui pourraient être faites dans les serres et dans les jardins pour servir le plus utilement les progrès de la Physiologie des plantes.

« Chacun ici pourrait apporter ses idées, exprimer ses désirs. Ainsi, par exemple, on peut signaler les phénomènes périodiques dans leurs rapports avec la chaleur, l'énergie de la végétation, la motilité des plantes, la conservation du pollen et des graines, l'hybridation, les rapports du sujet et du greffon et une quantité d'autres questions qui peuvent éveiller l'attention des amateurs de jardins. Dans la même section, on pourra exposer ses opinions sur la sève et la circulation végétale. »

Calendrier du primeuriste.

JANVIER.

Le jardinier intelligent doit veiller constamment à l'état des cultures. Il doit renouveler les réchauds autour des couches dont la chaleur commence à diminuer, et régler cette opération en raison de la température extérieure et intérieure. On sème les premiers melons, les petits pois et les haricots. Les petits radis, la laitue à couper, les carottes sont semés sous châssis. On transplante la laitue de la passion sur couche pour la faire pommer. On fait une deuxième plantation de choux-fleurs, pour y entresemer du pourpier et entreplanter quelques touffes de persil et d'oseille qui donnent bientôt leurs premiers produits. On porte sous châssis les fraisiers en pots destinés à être forcés plus tard, ainsi que les souches d'asperges.

Pour conserver la chaleur des couches, il est nécessaire de les remanier au bout de trois semaines. Le point essentiel pour réussir parfaitement dans la culture des primeurs est de renouveler l'air aussi souvent que possible, tout en conservant constamment une chaleur de 15 à 20 degrés.

Ém. Rodigas.

RAPPORT

SUR

LA SITUATION ET LES TRAVAUX DU CERCLE D'ARBO- RICULTURE DE BELGIQUE

EN 1875,

PAR ÉMILE RODIGAS.

MESSIEURS,

L'année qui vient de finir a été pleine d'événements importants dont l'histoire du Cercle d'arboriculture de Belgique gardera le souvenir.

Le 16 avril 1875, notre Cercle perdait son Président, Edmond de Ghellinck de Walle, le digne successeur de Victor vanden Hecke de Lembeke dont les membres de notre Société se rappelleront toujours le caractère distingué et le dévouement sans bornes. Le décès du Président de Ghellinck a été pour notre Société une perte très sensible. Comme on l'a dit dans la notice consacrée à sa mémoire (1), Edmond de Ghellinck de Walle était un de ces hommes probes et justes qui placent leur conscience au dessus d'un intérêt jaloux ou d'une vaine popularité, et son nom sera cité comme celui d'un homme de bien.

La mort du Président, survenue à l'heure même où le Conseil d'administration s'occupait des préparatifs du prochain Congrès, aurait pu donner lieu à de graves embarras.

Devant les circonstances difficiles qui allaient surgir inévitablement, une des personnalités les plus sympathiques de l'horticulture nationale voulut bien promettre au Cercle son concours le plus efficace. M. le Comte de Kerchove de Denterghem, déjà appelé à la présidence effective de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand, en acceptant les fonctions de

(1) Voir *Bulletin* 1875, p. 131.
1876, 2.

Président du Cercle d'arboriculture de Belgique, a voulu donner une preuve nouvelle de son dévouement à notre Association.

D'autre part, le Comité central a appelé M. Oswald de Kerchove aux fonctions de Président de ce Comité.

Le Comité central n'a rien négligé de ce qui touche aux intérêts de la Société; il a tenu de nombreuses séances. Aussi la vitalité dont le Cercle d'arboriculture a donné déjà bien des preuves, ne s'est pas relâchée un instant: il suffit, pour le démontrer, de citer le Congrès de septembre et l'Exposition de fruits qui en fut le complément.

Le Congrès de la Société pomologique de France, organisé à Gand avec le concours de notre Cercle, est un événement trop récent pour qu'il faille en parler longuement. Toutefois, il me sera permis de dire que la Société française, en se transportant pour la première fois hors de son pays, a donné par là un incontestable témoignage de sympathie à notre Cercle, dont les travaux, d'ailleurs, sont aujourd'hui appréciés aussi bien à l'étranger que dans le pays même. Il me sera permis d'ajouter que les hommes les plus distingués de la pomologie, Français, Anglais, Allemands et Néerlandais, ont répondu avec empressement à l'appel du Cercle et sont venus nous tendre une main fraternelle comme pour encourager nos persévérants efforts.

Mais avant de parler des travaux du Congrès, je ne puis m'empêcher de reporter ma pensée vers un nouveau deuil qui nous frappe et qui a eu un douloureux retentissement dans le monde horticole. L'homme éminent que la Société pomologique de France avait placé à sa tête et qui fut nommé président du Congrès, M. Mas nous quitta, désireux de revoir ses cultures favorites et de reprendre ses remarquables travaux sur les fruits de nos climats. Hélas! la mort guettait son retour, et la nouvelle de son décès est venue nous surprendre au moment où nous allions lui envoyer le diplôme d'honneur que le Comité du Cercle se proposait d'offrir à celui qui a si brillamment contribué par ses ouvrages⁽¹⁾ aux progrès de la science pomologique.

(1) A. MAS. *Le Verger. — Le Vignoble.*

Je n'essayerai pas, Messieurs, de faire ressortir toute l'importance de cette session du Congrès, au double point de vue de la pomologie générale et de l'arboriculture fruitière de notre pays. Les travaux du Congrès ont eu un résultat immédiat que des esprits étroits oseraient seuls méconnaître : le choix des meilleures variétés, l'admission de celles-ci, le rejet de quelques autres. Mais ces travaux ont encore un autre effet, peut-être plus grand et dans tous les cas aussi durable, c'est l'établissement d'une union intime entre des hommes de cœur poursuivant ensemble l'accomplissement d'une œuvre utile au bien général. Ce motif seul ne suffirait-il pas pour rendre le souvenir du Congrès de 1875 impérissable ?

Est-il besoin, Messieurs, de parler de l'Exposition pomologique organisée à l'occasion de la session du Congrès et dont la splendeur a dépassé tout ce qui fut jamais tenté de semblable non seulement en Belgique, mais dans n'importe quel autre pays ! Grâce à l'appui bienveillant de plusieurs sociétés nationales, grâce à l'empressement désintéressé d'un grand nombre de concurrents qui ont sacrifié leurs convenances personnelles à l'intérêt général, l'Exposition internationale de fruits de 1875, la troisième que le Cercle a organisée, eut ce caractère de grandeur imposante devant laquelle la louange est sobre mais vraie, tandis que l'envie est réduite au silence.

Je regrette de ne pouvoir rappeler, même en résumé, les rapports élogieux que les organes les plus importants de la presse horticole ont publiés et sur le Congrès et sur l'Exposition. Il faut lire les rapports de M. Michelin et du Docteur Pigeaux à la Société centrale d'horticulture de France, à Paris ; celui de M. Cusin, dans le *Bulletin* de la Société pomologique de France ; celui du Dr Éd. Lucas, dans les *Monatshefte für Obst- und Weinbau*, organe de la Société des pomologues allemands ; celui du Dr Rob. Hogg, dans le *Journal of Horticulture* ; puis les paroles de M. Gaudy, président de la Société centrale d'arboriculture de Belgique, contrastant d'une façon si digne avec l'appréciation amusante et légère d'un délégué malcontent, prenant le Pyrée

pour un homme ; il faut lire enfin les intéressants articles que le *Gardeners' Chronicle* a consacrés à l'Exposition, pour comprendre les mérites réels de ceux qui ont bien voulu y prendre part.

Je ne résiste pas cependant au désir de vous signaler un passage d'un article récent du *Gardeners' Chronicle* (1), dans lequel le Dr Masters passe en revue les événements horticoles de l'année 1875.

« Les deux Expositions les plus vastes et les plus importantes, dit-il, qui eurent lieu sur le continent, sont celles de Cologne et de Gand ; la première, tout en étant remarquable sous divers rapports, ne répondit pas cependant à ce qu'on pouvait en attendre. Nos exposants nationaux : MM. Veitch, Williams, Barron, Laing, Carter, y soutinrent vaillamment le renom de l'horticulture anglaise.... L'Exposition de fruits à Gand, en coïncidence avec un Congrès de la Société pomologique de France, fut un grand succès. Elle fut remarquable non seulement par le beau choix des fruits, mais aussi par cette large hospitalité que nos amis les Belges déploient en toute occasion. »

Vous, Messieurs, qui venez aujourd'hui recevoir les palmes que le Jury vous a décernées, vous avez le droit de partager notre satisfaction en voyant vos efforts si hautement appréciés. N'est-ce pas pour vous une grande récompense que de voir l'étranger applaudir à vos triomphes ?

Vous avez contribué à faire briller les produits de notre heureuse Belgique aux yeux des hommes les plus éminents de la science pomologique ; vous les avez retenus huit jours entiers dans cette ville, aidés d'ailleurs dans vos sortilèges — *et venecia mea, Quirites, haec sunt !* — par l'accueil cordial et distingué que les amateurs les plus haut placés ont fait à nos hôtes qui en ont emporté un souvenir ineffaçable.

Non seulement les serres et les jardins de M. le Comte de Kerchove de Denterghem, de M^{me} la Baronne van Loo-Malfait,

(1) *Gardeners' Chronicle*, numéro du 1^{er} janvier 1876, p. 16.

de M. J. de Poorter, de M. Jules van Loo, de M. Isid. van Loo, de M. Maurice de Ghellinck de Walle et de M^{me} la Douairière de Meester de Ravestein ont été gracieusement ouverts aux investigations des membres du Congrès et du Cercle ; mais partout ceux-ci ont été reçus d'une façon aussi charmante que généreuse. Les festivités qui ont accompagné le Congrès et l'Exposition, ont revêtu par là le cachet caractéristique de la vieille hospitalité flamande.

Aussi le Conseil d'administration du Cercle a-t-il décidé d'offrir un témoignage public de gratitude à ceux qui ont bien voulu contribuer de la sorte au succès de l'œuvre qu'il avait entreprise.

Nous offrons nos remerciements publics à S. M. le Roi qui a daigné donner un nouveau témoignage de son auguste sympathie à notre Cercle en mettant à notre disposition une grande médaille d'or. Celle-ci a été décernée à M. Grégoire-Nélis, le vétéran heureux des semeurs belges.

Nous sommes persuadé d'être également l'organe du Cercle entier en offrant l'expression d'une vive reconnaissance à tous ceux qui ont bien voulu faire partie des commissions spéciales : le Comité espère que les présidents de ces commissions voudront accepter la médaille et le diplôme d'honneur qui leur sont réservés.

Nous remercions aussi le Gouvernement, qui, grâce à l'intervention obligeante d'un membre de la Députation gantoise, a promis à notre œuvre un concours efficace ; nous remercions l'Administration communale de Gand et le Conseil provincial de la Flandre Orientale, la Fédération des Sociétés d'horticulture de Belgique et la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand de la générosité avec laquelle ils ont voulu encourager les efforts du Cercle.

On le comprend, sans ces ressources, notre Société n'aurait pu tenter seulement de faire face aux dépenses d'une entreprise aussi importante. Encore les frais de l'Exposition se sont élevés à fr. 7,629 08 ; les ressources étaient de 3,197 25. Le déficit momentané est donc de fr. 4,431 83.

Nous disons momentanément, parce que le Gouvernement a promis d'allouer cette année au Cercle un subside extraordinaire, et nous avons lieu d'espérer qu'en présence du résultat qui a été constaté, le Conseil provincial aussi n'hésitera pas à majorer le subside voté par lui en 1875.

Ce déficit ne compromettra donc pas la situation florissante de notre Société. Nous n'avons rien à retrancher de ce que nous avons dit l'année dernière⁽¹⁾ à propos de cette situation. Le nombre de nos membres a eu cette année encore un accroissement très notable qui compense largement les pertes que nous avions subies antérieurement.

Le déficit dû aux dépenses de l'Exposition de Vienne était de fr. 1308 66 à la fin de 1873. Il était réduit à fr. 881 53 à la fin de 1874, malgré les dépenses extraordinaires nécessitées par l'Exposition organisée dans le but de mettre à profit la récolte exceptionnelle des fruits de cette année. Nous ne prévoyons pas d'ici à quelque temps de nouvelles dépenses extraordinaires, aussi avons-nous la conviction d'arriver rapidement à l'équilibre de notre budget. Au 31 décembre 1875, le déficit n'était plus que de fr. 406 18.

Quant à la publication des *Bulletins*, elle a marché aussi régulièrement que l'ont permis les nombreux travaux dont les membres du Comité de rédaction ont été assaillis par les nécessités du Congrès et de l'Exposition. Des mesures sont prises pour que les plaintes légitimes auxquelles a pu donner lieu le retard de la distribution de l'édition flamande, n'aient plus à

(1) A ce propos, le bureau de la ci-devant Section liégeoise adressa, le 25 avril suivant, au Secrétaire général du Cercle, une lettre dont le Conseil n'a pas autorisé la publication dans le *Bulletin*, cette pièce n'ayant quelque intérêt que pour ses auteurs et n'en offrant aucun pour l'immense majorité des membres du Cercle.

Du reste, elle a été publiée dans l'organe de la Société liégeoise, à Huy, avec accompagnement d'une note explicative qui fait le plus grand honneur à ceux qui l'ont rédigée.

se produire : à l'avenir, les deux éditions paraîtront simultanément le 15 de chaque mois.

Les deux volumes complets de l'année comptent 384 pages chacun et 40 figures la plupart inédites, intercalées dans le texte. Les planches coloriées, dues au pinceau de M. De Panne-maeker, sont à la hauteur de celles des années précédentes.

Il serait superflu, je pense, de faire mention ici de l'Assemblée générale d'Audenarde et des travaux publiés en 1875. Permettez-moi toutefois de signaler les noms de ceux qui par leur collaboration ont aidé les rédacteurs ordinaires des *Bulletins* : MM. Osw. de Kerchove, O. Klipp, de Stappaert, O. Thomas, Ch. Baltet, Delrue-Schrevens, A. Fillot, Ad. Baguet, P. H. Olivier, le Dr Ceuterick, Léon Spéder nous ont fourni des communications dont vous aurez apprécié l'importance.

Il ne sera pas inutile de mentionner que les *Bulletins* ont été cités récemment avec honneur du haut de la tribune nationale : en effet, l'honorable rapporteur de la section centrale⁽¹⁾ a invoqué le témoignage de notre publication en faveur du développement à donner à l'enseignement de l'horticulture dans les écoles primaires.

Je dois faire ressortir également, à cause même de l'immense intérêt qui s'y attache, la question soulevée par M. Burvenich concernant l'utilisation des pignons aujourd'hui perdus. Il est incontestable que la réalisation d'une minime partie seulement des sages conseils émis par notre collègue, augmenterait de beaucoup la production des fruits et, à ce titre, le travail de M. Burvenich mérite la plus sérieuse attention ; il démontre que tout n'est pas dit encore, qu'il reste même beaucoup à faire dans le domaine de l'arboriculture.

Et pourtant, ceux qui fondèrent le Cercle en 1864, peuvent jeter hardiment un regard en arrière, se souvenir avec orgueil

(1) *Documents parlementaires*, session de 1875-1876, p. 60.

du point de départ et mesurer avec satisfaction la route déjà parcourue !

Et vous, Messieurs, qui n'avez cessé de les aider dans l'accomplissement de leur tâche ; vous qui n'avez épargné ni temps ni peines pour relever la pomologie belge, en coopérant à la réussite de nos expositions, vous avez le droit d'être fiers du succès de tant d'efforts réunis : vous avez la conscience d'avoir coopéré à une œuvre utile dont le but est le développement d'une branche importante de l'agriculture et qui contribue à augmenter la prospérité de notre patrie !

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

ADMISSIONS

prononcées en janvier 1876.

3^{me} SÉRIE. — *Membres protecteurs.*

MM.

Beaujean (Ferd.), jardinier, aux Granges par Nandrin ; présenté par M. H. Monville.

de Pierpont (Oscar), étudiant, rue longue des Violettes, 277, Gand ; présenté par M. Ém. Rodigas.

De Schaepmeester (Ch. L.), jardinier chez M. Van Nuffel, avenue Lorraine, St Job sous Uccle ; présenté par M. Fr. Burvenich.

Herremans (Ch.), horticulteur, chaussée de Wavre, 104, Auderghem ; présenté par M. Fr. Zone.

Isselée (Th.), jardinier à l'hospice civil, Damme ; présenté par M. J. S. Houtave.

Lagaet (Is.), horticulteur, Eecloo ; présenté par M. Cattoor.

Schotsaert (Alp.), élève à l'École d'horticulture de l'État, place d'Artevelde, Gand ; présenté par M. Ém. Rodigas.

Velleman (Silvio), propriétaire, Sleydinge ; présenté par M. Ém. Rodigas.

Verbrugghen (Oscar), élève à l'École d'horticulture de l'État, rue Magelein, 35, Gand ; présenté par M. Ém. Rodigas.

Assemblée générale du 23 janvier 1876.

La séance est ouverte à 11 h. du matin, dans la salle de l'Arsenal de l'Hôtel de Ville de Gand.

Prennent place au Bureau :

MM. Oswald de Kerchove de Denterghem, président du Comité central ;

Ch. Pickaert, échevin de la ville de Gand ;

J. J. Kickx, directeur de l'École d'Horticulture de l'État ;

H. J. Van Hulle, vice-président du Cercle ;

H. Berghgracht-de Raeye, Boddaert, Burvenich, Pynaert et Wiringer, membres du Conseil ;

Ém. Rodigas, secrétaire général.

M. LE PRÉSIDENT donne la parole à M. le Secrétaire général pour la communication de son rapport sur la situation et les travaux du Cercle en 1875.

M. ÉM. RODIGAS donne lecture de ce rapport qui est approuvé (voir ci-dessus, page 33).

M. LE SECRÉTAIRE donne ensuite lecture des comptes du Cercle pour l'exercice écoulé, ainsi que du compte spécial du Congrès et de l'Exposition. Il dépose ces pièces sur le bureau.

L'approbation des comptes du Trésorier par le Conseil est ratifiée par l'assemblée. En voici le libellé :

Reddition des comptes pour 1875.

CERCLE.

PASSIF.

1. Déficit au 31 décembre 1874	fr. 881 53
2. Annuité à la Fédération des Sociétés d'horticulture	30 ,
3. Secrétariat	800 ,
4. Administration, circulaires et imprimés . . .	87 45
5. Bibliothèque, abonnements	52 20
	<u>fr. 1,851 18</u>

ACTIF.

1. Subside de l'État pour 1875 . fr. 500 ,	
2. Somme payée par les Éditeurs des <i>Bulletins</i> sur les quittances perçues de 1875 . . . , 945 ,	fr. 1,445 ,
Déficit au 31 décembre 1875	<u>fr. 406 18</u>

CONGRÈS ET EXPOSITION.

DÉPENSES.

Dressage, placement, enlèvement des tables. Décoration des salles, habillage des tables. Excursions. Réception. Salaires, gardiens, ouvriers, concierge. Location de 11,000 assiettes, de grands plats, soucoupes ; casse. Correspondance, ports, réexpédition. Décoration florale de la salle. Impression, circulaires, catalogues. Confection des médailles ; dont compte détaillé.

Total fr. 7,629 08

RECETTES.

Entrées à l'Exposition. Subside de la ville de Gand. Subside de la province (à recevoir). Prix de la Fédération des Sociétés d'horticulture. Prix de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand. Prix de M. de Ghellinck de Walle. Total. fr. 3,197 25

Déficit au compte de l'Exposition . . fr. 4,431 83

Il est procédé ensuite à la remise d'une médaille de vermeil et d'un diplôme d'honneur décernés pour services rendus au Cercle, à l'occasion du Congrès et de l'Exposition, aux personnes et aux Sociétés dont les noms suivent :

MM. le Comte Ch. de Kerchove de Denterghem, bourgmestre, à Gand ;

Ambroise Verschaffelt, propriétaire, à Gand ;

J. J. Kickx, directeur de l'École d'Horticulture, à Gand ;

Ch. Pickaert, échevin, à Gand ;

M^{me} la Baronne van Loo-Malfait, à Evergem ;

J. de Poorter, propriétaire, à Evergem ;

Jules van Loo, propriétaire, à Lovendegem ;

Isid. van Loo, propriétaire, à Lovendegem ;

Maurice de Ghellinck de Walle, à Wondelgem ;

M^{me} de Meester de Ravestein, à Gendbrugge ;

La Société royale d'agriculture et de botanique, à Gand ;

La Société royale des Mélomanes, à Gand.

M. LE SECRÉTAIRE proclame ensuite le résultat des concours.

La plupart des lauréats viennent recevoir, aux applaudissements de l'assemblée, les médailles et les diplômes qui leur sont décernés.

Quelques-uns se sont fait excuser de ne pouvoir assister à la réunion, entre autres :

MM. Grégoire-Nélis, la Société Horticole de Lierre, M. Jacobs, M. G. Verrydt, la Société Horticole de Hasselt, M. Jules van Loo.

M. LE PRÉSIDENT remet ensuite les médailles spéciales votées par le Conseil à MM. Jules Burvenich, Octave Burvenich et Charles Van Compennolle, pour leur coopération à l'arrangement de l'Exposition ; les deux médailles spéciales décernées par le Comité central à M. le chevalier de Biseau d'Hauteville, de Binche, pour ses fruits obtenus de semis ; les médailles spéciales attribuées à M. J. B. Lotens, instituteur, à Lebbeke, pour son lot de poires, et à M. Ivo Geirnaert, jardinier, à Evergem, pour ses remarquables sculptures de feuilles et de fruits.

Nous donnons, fig. 11 et 12, le dessin de la médaille frappée au coin du Cercle.

La séance publique est levée à midi.

— Les membres de la 1^{re} section procèdent ensuite au renouvellement d'un tiers du Conseil :

MM. Fr. Rodigas, vice président, Burvenich, Crépin et Pynaert, conseillers sortants, sont réélus.



Fig. 11. — Coin du Cercle.



Fig. 12. — Médaille de l'Exposition de 1875.

M. J. de Poorter, propriétaire, à Evergem, est proclamé membre du Conseil en remplacement de M. Griffon, dont le mandat n'a pas été renouvelé.

Le Comité désignera ultérieurement le lieu et le jour de l'assemblée générale suivante.

Le Président du Comité,
Oswald de Kerchove de Denterghem.

Le Secrétaire général,
Ém. Rodigas.

Les Pignons perdus.

(Suite, voir page 14.)

Après les exemples et les modèles que nous avons donnés, il sera facile, avec un peu d'imagination, de trouver des combinaisons pour garnir avantageusement et d'une façon agréable à la vue, les pignons les plus diversement percés. En tous cas, il est bon de tracer sur papier les places irrégulières à garnir et d'y chercher la disposition la plus pratique en s'inspirant de nos modèles et des formes d'arbres qu'on adopterait si le pignon était plein. Il est d'ailleurs des cas où l'on peut négliger les lucarnes et ouvertures, quand celles-ci ne servent qu'à aérer les combles et non à y amener le jour. Lorsque la chose peut être prévue, il vaut bien la peine de disposer les percées à jour de telle sorte qu'elles mettent la moindre entrave possible à la conduite des arbres, ou même de ne pas prendre du tout le jour et l'air sur le pignon.

En faisant les plus strictes recommandations de donner aux arbres une forme qui plaise à la vue, nous n'entendons pas précisément que les formes doivent être rigoureusement symétriques. On peut sans inconvénient conduire les branches partout où il y a une place à remplir, pourvu que toutes les branches composant l'ensemble soient droites et menées sur toute leur longueur à 25 ou à 30 centimètres de distance. Comme on peut le voir par la figure 13 ci-contre qui est en opposition avec toutes les formes que nous avons préconisées, il y a plus d'un procédé pour couvrir les murs pignons.

Nous laissons un moment la parole à M. Dolivot, le promoteur du nouveau système *de la culture des arbres fruitiers à branches renversées*, et au moyen duquel il est en voie de faire des arbres de pignon.

• Le mur-pignon d'un petit bâtiment servant de fournil et au milieu duquel se trouve la porte d'entrée, est garni d'un double espalier que représente la figure 13.

« Deux sujets haute tige ont été plantés, l'un à droite et l'autre à gauche de la porte. Au niveau du sommet de la porte,

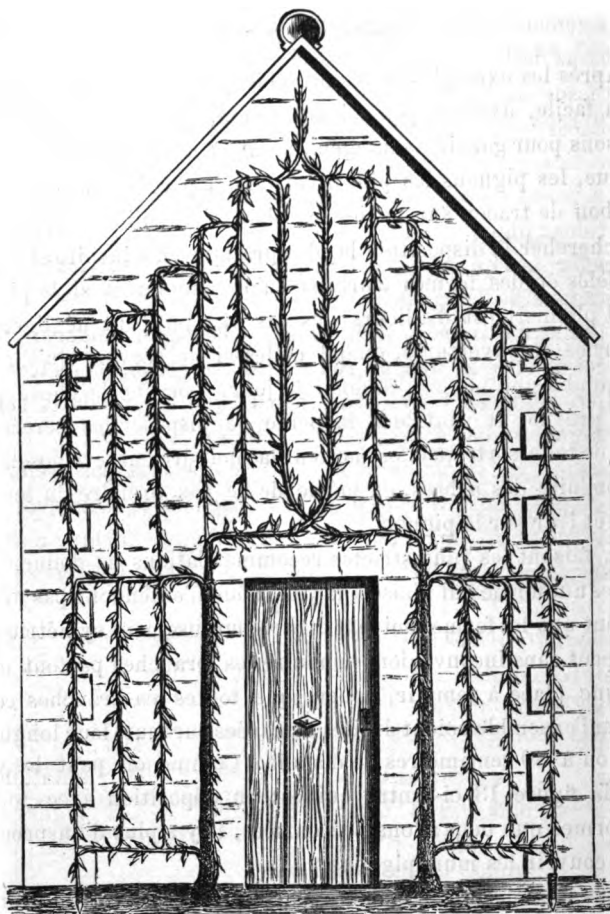


Fig. 13. — Double espalier à branches renversées.

se trouve formé, sur chaque tige verticale, un rideau carré composé de trois cordons perpendiculaires qui viennent se greffer sur le cordon de raccord préparé à la base.

« Le double rideau carré étant formé, on a procédé à la for-

mation d'un rideau pignonné superposé de la manière suivante :

« Au niveau du sommet de la porte, un bourgeon de prolongement a donné lieu à l'allongement vertical de la tige. Ce prolongement a été couché horizontalement à 30 centimètres au dessus de la porte, s'est croisé avec la branche de prolongement issue de la tige opposée; puis ces deux branches ont été redressées verticalement, avec un écartement de 30 centimètres entre elles, jusqu'à 60 centimètres au dessous de la pente du toit. A partir de ce point, commence de chaque côté la formation d'un rideau pignonné, dont les cordons perpendiculaires viennent se greffer, dès qu'ils ont la longueur suffisante, sur les cordons horizontaux de l'étage inférieur.

« Enfin, un tire-sève formé de deux bourgeons empruntés au sommet de chaque tige et réunis par la greffe, complète cet espalier, dont l'effet est aussi gracieux que les produits seront rémunérateurs des soins qu'il aura coûtés (1). »

Nous croyons que cette disposition ne sera pas préférée à celle figurée dans le *Bulletin* 1875, page 324; mais quoi qu'il en soit, nous revenons toujours à dire que, de quelque manière on parvienne à couvrir ces belles surfaces et à les rendre productives, le but sera toujours atteint.

A ceux qui travaillent plutôt en amateur, nous pouvons encore recommander de garnir le haut du mur pignon avec un espalier haute tige, comme dans la figure 3 (page 17), et de remplir le dessous de cordons verticaux simples, ou doubles (forme U). Ils pourront jouir plus tôt de la plantation et réunir un plus grand nombre de variétés. Les pignons de petites constructions pourront être entièrement garnis de cordons verticaux simples ou doubles ou bien des deux réunis, c'est à dire de cordons simples au nombre de 1, 3 ou 5 dans

(1) L'ouvrage de M. Dolivot, *Traité de la culture des arbres fruitiers à branches renversées*, se trouve à la librairie générale de Ad. Hoste, rue des Champs, à Gand. Prix : 5 fr.

l'angle, et les formes en U sur les parties plus basses, en ayant soin de regreffer toutes les extrémités à la complète formation.

En commençant ce travail, nous avions exclusivement en vue l'utilisation des pignons ; nous ne pouvons cependant omettre de signaler en passant que les autres faces des bâtiments peuvent être parfois utilisées d'une façon aussi attrayante que profitable. Les moindres trumeaux entre les portes et les fenêtres peuvent

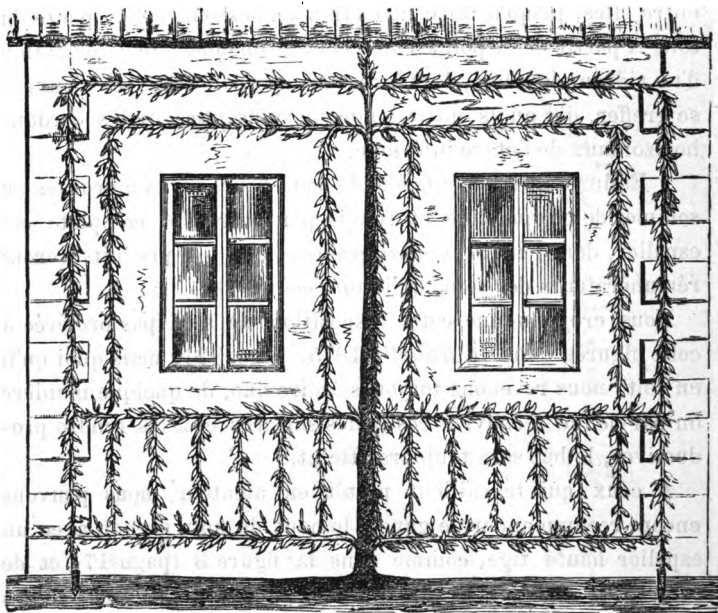


Fig. 14. — Espalier de façade, branches renversées.

servir à des arbres conduits en petites formes. Par certaines combinaisons plus ou moins compliquées, on parviendrait facilement à tapisser toute une maison. L'habitation de M^{me} veuve Hellebuyck et fils, horticulteurs, à Gendbrugge, dans mon voisinage, est entièrement tapissée de poiriers.

La façade qui donne en plein midi, produit de belles et bonnes poires d'hiver. Les arbres sont conduits irrégulièrement et le tout fait pourtant un ravissant effet au printemps

et en été; malheureusement on n'a pas observé la distance entre les membres de charpente.

La figure 14 représente une partie de façade garnie d'arbres par le système de la direction à rebours, mis en lumière par M. Dolivot, dans son *Traité de la culture des arbres fruitiers à branches renversées*. Ce mode de conduire les arbres paraîtra difficile et impossible peut-être à ceux qui n'ont point connaissance du système Dolivot. Pour cette raison, nous faisons encore une fois place à l'auteur.

« La figure est un espalier planté entre deux fenêtres, au milieu d'un trumeau de 1^m20 de largeur, devant le mur latéral d'un petit bâtiment de cinq mètres de longueur. De la tige plantée au milieu du trumeau, partent à la hauteur de 25 centimètres du sol, deux cordons horizontaux qui s'étendent sous chaque fenêtre, l'une à droite, l'autre à gauche, et qui sont destinés à former les cordons de raccord. A 90 centimètres plus haut, deux bourgeons latéraux se sont développés et ont formé de chaque côté de la tige, le premier étage d'un rideau carré, composé de sept cordons perpendiculaires, dont l'extrémité est réunie par la greffe au cordon de raccord.

« La tige s'élève à 30 centimètres au dessus du niveau du sommet des fenêtres, et de ce point partent trois cordons qui descendent perpendiculairement, l'un sur la tige elle-même et les deux autres de chaque côté de la tige, à 30 centimètres de celle-ci, et viennent se greffer sur le premier étage, quand ils ont atteint une longueur suffisante.

« Au point où ces deux derniers cordons quittent la direction horizontale pour prendre la direction perpendiculaire, on favorise et on provoque au besoin l'émission de deux bourgeons qui, en se prolongeant, s'étendent horizontalement au dessous des fenêtres, descendent perpendiculairement du côté extérieur de chacune d'elles de manière à les encadrer, et viennent se fixer par la greffe sous le cordon horizontal qui surmonte le premier étage.

« Enfin, à 30 centimètres au dessus de ce dernier cordon, un

autre cordon parallèle à celui-ci, le contourne et l'entoure horizontalement d'abord, puis perpendiculairement, et vient, comme lui, se souder par la greffe sur le cordon horizontal qui a déjà servi d'attache au cordon précédent. »

Ce n'est pas ici le moment d'examiner au fond le système Dolivot. Que cette méthode soit ou non appelée à avoir de l'avenir, cela ne peut avoir aucune influence sur l'utilité qu'il y a toujours à tirer parti des murs perdus, par telles ou telles formes d'arbres que l'on se décidera à y conduire. Nous répétons encore ici notre principe : tapissez la place le plus exactement possible, en observant partout la distance réglementaire entre les branches de charpente. Conduisez les arbres beaucoup, taillez-les peu et vous transformerez les murs stériles en surfaces de production.

Nous ne voulons pas nous écarter de notre sujet que nous avons déjà traité bien longuement ; mais nous croyons qu'une culture fruitière encore nouvelle et qui serait en quelque sorte le corollaire de celle de l'utilisation des pignons, peut prendre place dans ce travail. Il s'agit de la culture du contre espalier de haute tige.

A la campagne, il est assez d'usage de placer à proximité de l'habitation, surtout quand la façade donne en plein soleil, des rideaux à haute tige pour empêcher les rayons solaires de darder trop vivement dans la maison. A cet effet, on cultive dans notre pays le Tilleul, tandis que, en Hollande, on préfère généralement l'Orme à larges feuilles. Les pépiniéristes de ce dernier pays préparent même un assez grand nombre de ces arbres, dressés pour rideaux à haute tige. On atteindrait le but en cultivant des arbres fruitiers à haute tige en palmette à branches légèrement obliques qu'on laisserait s'étendre et s'enchevêtrer en losanges sur quelques fils de fer galvanisés E, tendus à des poteaux, fig. 15, ABCD, qui soutiendraient les jeunes arbres pendant les premières années. Nous avons vu l'idée réalisée en pratique et nous n'hésitons pas à déclarer que c'est là encore une très belle culture. Ce sont les poiriers, pommiers et bigar-

reaux vigoureux, greffés sur fortes tiges, qui se prêtent particulièrement à la formation de ces rideaux.

Ce serait certes déjà une bonne chose, de voir dans toutes nos petites fermes, supprimer les abris en ormes et en tilleuls; mais là ne devrait, ce nous semble, pas s'arrêter la culture de l'espalier de plein vent à haute tige. On trouverait aisément maintes occasions de les placer, soit plantés au pied des murs de hauteur ordinaire, portant leur cime aplatie et dressée dans l'espace qui

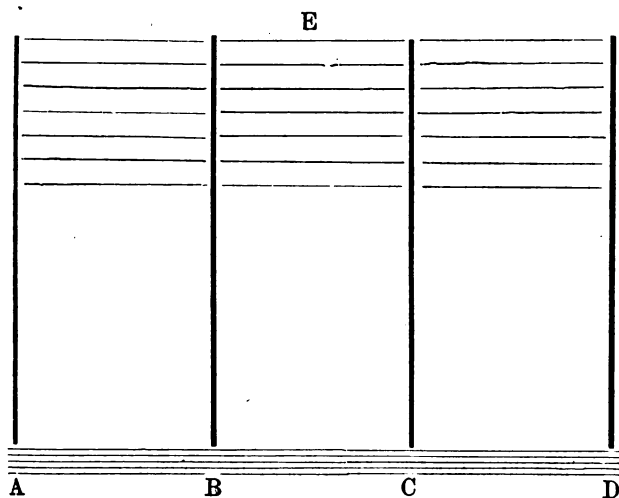


Fig. 15. — Contre espalier pour hautes tiges.

ne coûte rien, soit autour des cours de service, ou comme moyen de masquer la vue des voisins dans la propriété.

Soins spéciaux à donner aux arbres de pignons.

Nous n'entrerons dans aucune explication concernant les questions d'arboriculture générale, relatives à la plantation, à la taille et à toutes les opérations et aux soins que les arbres réclament dans n'importe quel emplacement.

Les espaliers à haute tige se trouvent bien d'avoir le tronc blanchi de chaux tous les deux ans, et la 1^{re} année on fera même chose utile de l'envelopper de paille. Là où ces arbres sont

exposés au bétail, on garantit la tige par deux planchettes clouées à angle, V, ou en y attachant deux ou trois lattes traversées de quelques pointes de fer.

Il est recommandable d'éviter pour ces espaliers, l'ombrage des arbres voisins. Au cas où il faut planter contre des pignons se trouvant en partie ombragés par des plantations voisines, il faut faire choix d'essences et de variétés faciles n'exigeant pas le plein soleil. Dans ces circonstances, il pourra être de bon calcul de planter au midi des arbres qui se contentent d'une exposition au nord.

Le meilleur mode de palissage à suivre, est le palissage à la loque. On fera bien d'écarter les branches du mur en interposant entre elles et le mur de petites rondelles de bois ou de liège. Cette précaution est de rigueur, là où les branches passent sur les parties de murs exposées à être fortement chauffées par les cheminées des foyers.

Quant à la taille, elle est identiquement la même que pour les autres arbres, mais comme ils sont souvent hors de portée, on fera bon usage du coupe greffe pour toutes les opérations d'été surtout.

On le voit, les soins spéciaux que ces arbres réclament, ne sont pas de nature à pouvoir servir de prétexte pour ne pas admettre partout cette culture essentiellement utile; elle doit se généraliser au point qu'il n'y ait plus nulle part de pignons perdus.

Fr. Burvenich.

Poire Williams' Duchess.

La variété de poire que nous figurons ici, appartient aux colosses de l'espèce. Le volume sous lequel nous la représentons n'est ni exagéré ni exceptionnel; notre format nous a même obligé de réduire le dessin, l'original fidèlement reproduit l'eût de beaucoup dépassé; il pesait 625 grammes, poids énorme pour un fruit à chair fine et fondante, d'une texture légère.



POIRE WILLIAM'S DUCHESS Digitized by Google
Chromolith. P. De Pannem

L'*arbre* est d'une végétation vigoureuse, venant parfaitement sur coignassier ; pour la forme, il tient un peu du *Beurré Diel* ; tous ses rameaux se terminent, comme cette variété, par un renflement charnu, mais il n'en a pas le port tourmenté et un peu pleureur. Le *bois* a une direction bien dressée ; les rameaux vigoureux se couvrent de brindilles qui fleurissent sur leur extrémité dès la première année, comme cela se passe dans la variété *Duchesse d'Angoulême*.

L'*épiderme* est brun, à lenticelles nombreuses, de forme allongée. Les *boutons* sont arrondis, durs, à écailles lisses, brun foncé, qui les font différer totalement de la *Duchesse*, dont on croit qu'elle provient et qui a des boutons lâches, brun très clair, étoffés. La *feuille* rappelle celle du *Beurré Diel*.

Le *fruit* est toujours gros ou très gros, souvent colossal, rappelant par son épicarpe et ses mouchetures petites, grises et clair-semées, sa tavelure fauve autour du pédoncule et du calice, le fruit de la *Duchesse d'Angoulême* dont elle n'a ni les bosselures ni les formes parfois irrégulières.

Le *pédoncule* est court et charnu, implanté dans une cavité assez profonde.

La *chair* est fine, juteuse et de très bonne qualité. La maturité a lieu en octobre. Cette variété est très méritante, parce qu'elle produit un bon fruit de dessert et un beau fruit d'apparat mûrissant à une époque où les *Belle Angevine*, *Tuerlinckx* et autres poires colosses, classées dans le *refugium peccatorum*, les poires à cuire qui ne deviennent mangeables que par la sauce, n'ont pas encore acquis leur volume complet.

Cette variété, d'origine anglaise, a été obtenue par M. Williams. Nous ne connaissons pas de plus grosse poire à couteau. En Angleterre, elle est estimée surtout à cause de sa rusticité.

A peine répandue dans le commerce, elle a déjà une synonymie, celle de *Pitmaston's Duchess* ; dans cette description, nous sommes obligé de la signaler, mais nous faisons des vœux pour qu'on l'oublie, ne conservant que le nom primitif et tel qu'il a été donné : *Williams' Duchess* tout court. *Fr. Burvenich.*

Les Pommiers en espalier.

Dans un article du *Bulletin d'arboriculture*, année 1876, p. 14, intitulé : *les Pignons perdus*, par M. Fr. Burvenich, je lis : « On est si habitué à dédaigner la culture du Pommier hors du verger, qu'aucune expérience n'est encore venue affirmer si, oui ou non, il serait possible d'obtenir à l'exposition de l'ouest, par exemple, de bons résultats avec la culture à haute tige en forme palissée des pommiers *Calville blanc*, *Reinette blanche*, *Reinette grise* et autres variétés de première qualité dont la culture en plein verger ne réussit que rarement. »

Je pense avec l'auteur de l'article que la culture du Pommier *hors du verger est trop dédaignée*, ou pour dire plus vrai, presque négligée.

Quant aux expériences de culture des variétés citées plus haut, à l'exposition de l'ouest, je suis charmé de pouvoir en dire quelques mots. J'ai à cette exposition une terrasse très longue, située sur les anciennes fortifications de Binche, à environ 18 mètres du sol; là haut, existe un espalier de *Calville blanc* dont la palmette supérieure est palissée sur le revers du chapeyron du mur à 4^m50.

Ce pied âgé de 40 ans environ, est greffé sur franc; il produit des fruits magnifiques, jaune pâle, presque toujours colorés de carmin rosé à l'insolation, d'une saveur délicieuse et d'une longue conservation, jusqu'en juillet-septembre.

Il y a aussi à ce même mur, une autre variété, *Unique*; mais là, le soleil ne donne que deux heures; j'obtiens également sur ce jeune arbre greffé sur paradis, de très beaux fruits.

Au bas de cette terrasse, se trouve le jardin de deux grands amateurs de beaux fruits, MM. Éric et Émile Grégoire; là est planté depuis 20 ans un pied de pommier *Reinette blanche du Canada* palissé à haute tige au nord-ouest; presque sans soleil, terrain humide et froid, il porte une abondance de fruits qu'on peut appeler monstrueux, si beaux, que les visiteurs s'arrêtent tous pour les admirer.

J'ajouterai que j'ai encore d'autres pieds de *Reinette grise du Canada*, *Warner's King*, *Pomme Reine*, *Reinette grande plate*, à demi tige et haute tige, espaliers en *plein nord*, où le soleil ne donne pas une heure. Ce mur est de plus dominé par de très forts cerisiers haut vent, et vis à vis, à 2^m50, il y a une haie de framboisiers.

Tous ces inconvénients n'empêchent pas de récolter de bien beaux fruits, pas aussi volumineux cependant qu'à d'autres expositions moins défavorables.

J'espère pouvoir constater bientôt si le *Calville* pourrait réussir dans d'aussi mauvaises conditions, car j'en ai planté plusieurs pieds contre ce même mur il y a 2 ans.

Je ne saurais finir cette note, sans engager mes confrères amateurs à augmenter leurs cultures de pommiers, en faisant un surchoix parmi les nombreuses et riches collections de nos principaux horticulteurs-pépinieristes ; car cet arbre, comme on le voit, est d'une culture facile, d'un bon rapport, produisant des fruits plus variés de forme et de coloris que ceux du Poirier, et d'une conservation plus longue et moins difficile.

Je ne parlerai pas ici de tant et de si belles variétés déjà connues depuis longtemps ; il suffit d'en nommer quelques-unes : *Reinette royale d'Angleterre*, *Calville St Sauveur*, *Grand Alexandre*, *Reinette Parmentier*.

Je citerai quelques variétés plus récentes d'un grand mérite, d'un fort volume et tardives, telles que : *Rosée du matin*, *Wagener*, *S^{ve} Barbe*, *Tauben Apfel*, *Golden Noble*, *Reinette Diel*, *Belmont*, *Calville ananas*, *Unique*, *Lelieur*, *Meriam*, *Duchesse de Brabant*, *Pomme du Prince*, *Guelton*, *Lorenzo Rooth*.

Il s'en trouve aussi de bien jolies dans les variétés de troisième grosseur : *Api rose*, *Api noir*, *Api étoilé*, *Pigeon blanc de Mayer*, *Pigeon Lucas*, *Pigeon d'Oberdieck*, *Sops of nine* (noire), *Petite Emma* et *Pretiosa*. A. de Biseau d'Hauteville.

La fraise Marguerite.

M. Lebreton, n'eût-il produit d'autres variétés de fraises que la *Marguerite*, son nom pourrait dignement figurer à côté de ceux des plus célèbres obtenteurs, les GLOEDE, DE JONGHE, MYATT, BRADLEY, DOCTEUR NICAISE et autres.

La fraise *Marguerite* est des plus précoces, des plus fertiles, des plus rustiques. Elle produit une telle multitude de stolons que ce caractère seul suffit pour la distinguer dans une collection.

Ce qui la rend particulièrement remarquable, c'est sa culture

facile sous verre en bêche ou en serre, qu'on la fasse en première ou en dernière saison de forçage. Elle n'est jamais atteinte de grise, ce terrible fléau qui n'épargne presque jamais certaines variétés, comme la *F. Louis Vilmorin* qu'on a beaucoup recommandée aux primeuristes et qui mérite tout simplement une grande place au jardin.

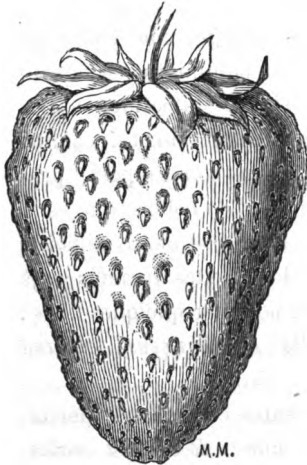


Fig. 16. — Fraise Marguerite (Lebreton).

La fraise *Marguerite* est la variété par excellence pour la culture de spéculation, à cause de son beau volume, de sa forme régulière et de son coloris vif

vernissé. Le fruit est très sensible au froissement; il se fane vite, tellement il a la texture délicate. Cette imperfection rend la variété peu propre à la culture en pleine terre où on ne peut ni manier, ni transporter les fruits avec ces soins minutieux qu'on accorde volontiers et sans peine aux produits forcés.

Nous engageons vivement les amateurs à garnir leur serre à vignes de quelques potées de cette bonne variété.

Fr. Burroenich.

Le Puceron lanigère.

Depuis quelques années, dans plusieurs jardins, on a planté le Pommier en cordon horizontal : on se plaint généralement du peu de succès qu'a donné cette plantation. J'ai constaté que la cause principale du résultat négatif de cette culture provenait de ce que le Pommier est infesté par le *Puceron lanigère* qui attaque tous les sujets sans exception. Le préserver de cette engeance, c'est s'assurer un succès certain en même temps que des fruits d'une *rare beauté*. Voici le remède qui m'a réussi à merveille.

Prenez un kilo de soufre, un kilo de chaux vive, ajoutez six litres d'eau, faites bouillir jusqu'à réduction du liquide de moitié, laissez refroidir et mettez cette décoction en bouteille. Vers janvier, par un temps *sec* et beau, faites un lait de chaux assez épais (4 litres environ), ajoutez une *pinte* de la préparation ci-dessus, mélangez et badigeonnez le Pommier après l'avoir bien brossé ; répétez cette opération 15 jours avant le travail de la sève : vous êtes presque certain que vos arbres seront préservés du *Puceron rouge* ou *lanigère*. J'ai appliqué le même procédé aux pêchers et j'ai obtenu les meilleurs résultats ; même application en serre, jamais elles n'ont été atteintes de l'oïdium ; aux vignes mais toujours, chose essentielle, l'arbre doit être parfaitement nettoyé et brossé.

A. Morel.

Le Thym panaché.

(*Thymus citriodora* fol. aur. marginatis.)

On a dit du Thym ordinaire : « Pauvre petite plante, on parle peu de toi, on en écrit moins encore : tu ne figures ni dans nos jardins à la mode, ni dans nos squares publics ; mais les humbles parterres, ceux qu'on appellerait volontiers les jardins de famille, ne te dédaignent pas : tu tiens sur la fenêtre du pauvre une place d'honneur et tu la garderas. »

Un sort plus brillant a été réservé au Thym panaché, à odeur de citron. Ses belles touffes dont les milliers de petites feuilles vertes sont encadrées régulièrement d'un liséré d'or et dont les feuilles terminales sont tout à fait dorées, produisent un effet charmant. Le Thym panaché figure dans tous nos parterres; on en borde les allées, on en fait même de beaux tapis gazonnants. Cultivé en serre ou en appartement, il forme de belles potées. Cette plante est entièrement rustique, conserve ses feuilles l'hiver et elle est dans toute sa beauté dès le premier printemps. Sa multiplication est des plus faciles par boutures qu'on pique en pleine terre de bruyère à l'ombre, ou par séparation des touffes. Ce dernier mode est surtout recommandable aux amateurs.

Quant à sa culture, elle est des plus faciles. Moins on lui donne d'arrosement, plus la terre est maigre et sablonneuse et les rayons solaires brûlants, plus sa panachure est prononcée. On peut aussi la cultiver à tiges et en faire ainsi de jolis petits arbustes rivalisant d'élégance avec certaines petites *Ericacées* de serre et le gracieux *Solanum capsicastrum fol. var.*

Cette plante dont le parfum est plus relevé que celui du Thym et du Serpolet, pourra encore remplacer ceux-ci parmi les plantes condimentaires.

Fr. Burvenich.

Exposition internationale de Philadelphie, en 1876.

La Direction générale de l'Exposition vient d'arrêter son système de classification générale des produits. *L'Horticulture* forme la *VII^e division* de l'Exposition.

VII^e Département. — Horticulture.

Arbres d'ornement, arbustes et fleurs.

700^e Classe. — Arbres et arbustes d'ornement.

701^e Classe. — Plantes herbacées vivaces.

702^e Classe. — Plantes bulbeuses et rhizomateuses.

703° Classe. — Plantes à feuillage décoratif et ornemental.

704° Classe. — Plantes annuelles et autres à tiges molles destinées à être exposées successivement à différentes périodes de la saison.

705° Classe. — Roses.

706° Classe. — Cactées.

707° Classe. — Fougères, leur culture à l'air libre et dans des bâches ou serres, etc.

708° Classe. — Plantes nouvelles avec indication de leur origine.

709° Classe. — Dessin de fleurs, etc. Fleurs coupées, bouquets, fleurs conservées, feuilles, herbes marines. Représentations graphiques de plantes et de fleurs. Matériaux pour les dessins de fleurs. Matériaux pour les bouquets, porte-bouquets, papiers à bouquets, modèles de fruits, de végétaux et de fleurs.

Serres, conservatoires, serres à raisins et leur conduite (ou direction).

710° Classe. — Serres et conservatoires.

711° Classe. — Arbres à fruits sous verre.

712° Classe. — Orchidées et plantes parasites.

713° Classe. — Forçage et propagation des plantes.

714° Classe. — Plantes aquatiques sous verre ou dans des aquariums, etc.

715° Classe. — Constructions horticulturales, serres à multiplication, couches chaudes, etc., et les divers modes de les chauffer. Constructions pour la propagation et le forçage des fruits.

716° Classe. — Serres portatives et mobiles pour le verger et pour la Vigne, sans mode de chauffage artificiel. Châssis, couches.

Outils et accessoires de jardinage.

720° Classe. — Outils et instruments. Machines pour la transplantation d'arbres, d'arbustes, etc. Pompes portatives,

pour l'arrosage des plantes dans les serres et méthodes d'arrosage des jardins et prairies.

721^e Classe. — Pots à fleurs, caisses, cuves, jardinières et autres objets destinés à renfermer les plantes. Supports pour plantes et fleurs, ornements en fer, bois et fil de fer.

722^e Classe. — Travail ornemental en fil de fer, clôtures, portes, bordures de plates bandes, portiques, sièges de jardins, chaises, statues, vases, fontaines, etc. Étiquettes et matériel de numérotage.

Architecture de jardins, construction et installation.

730^e Classe. — Tracé des jardins et des bâtiments qui en dépendent. Tracé de pépinières, de jardins maraîchers, etc.

731^e Classe. — Emploi de l'eau à titre d'embellissement ; cascades, fontaines, réservoirs, lacs.

732^e Classe. — Formation et entretien des pelouses.

733^e Classe. — Constructions pour le jardin, bâtiments, etc. — Travaux et rocailles, grottes, constructions rustiques et embellissements pour les jardins privés et les parcs publics.

734^e Classe. — Plantation, fertilisation et culture.

Boutures herbacées de Vignes.

Un de nos confrères, M. Buisseret, professeur d'arboriculture, à Thuin, a eu l'idée d'utiliser comme boutures, les sarments herbacés de la Vigne qui tombent sous la serpette lors de l'ébourgeonnement en mai et juin.

Nous pensons avec M. Buisseret qu'aucun auteur n'a encore mentionné ce mode de multiplication. André Leroy a fait connaître, par la voie du *Journal de la Société centrale d'horticulture de Paris*, la marcotte herbacée de la Vigne, mais c'est tout ce que nous avons jamais trouvé de plus approchant de la découverte de notre confrère de Thuin.

Nous en avons remarqué, à notre dernière Exposition de fruits,

des spécimens enracinés, cultivés en pots. La masse des matériaux a fait perdre de vue cet intéressant apport dont il n'est pas question dans le compte rendu. Cette omission bien involontaire nous engage à en parler.

M. Buisseret fait les boutures en pots, dans un mélange de terre de feuilles et de terre ordinaire ; il les place en serre froide ou à l'ombre en plein air.

Dans sa publication périodique « *L'Arboriculteur*, » n° de la 2^e quinzaine de septembre dernier, M. Buisseret exprime la pensée que son procédé ferait double emploi avec ceux déjà connus, sauf pour les variétés rares.

Notre avis est pourtant qu'en opérant en serre et en pratiquant le rempotage successif, comme nous le faisons pour les boutures d'un œil, on arriverait aux mêmes beaux résultats avec bien moins de peines et de dépenses de chauffage. Nous nous proposons d'en faire l'essai.

Fr. Burvenich.

Expositions annoncées.

Indépendamment des floralies indiquées déjà pour cette année⁽¹⁾ à Bruxelles, Arnhem, La Haye, Gand et Amsterdam, nous avons encore à enregistrer les suivantes :

Leeds (Angleterre). — Du 15 au 16 mars. — Société royale d'horticulture. Exposition de printemps.

Noordwyk (Néerlande). — Du 15 au 19 mars. — Société Flora.

Anvers. — Du 26 au 28 mars. — 126^{me} exposition, au local d'hiver de la Société d'harmonie, par la Société royale d'horticulture et d'agriculture.

Londres. — Le 29 mars. — Exposition de printemps, à Regent's Park, par la Société royale de botanique.

Utrecht. — Du 31 mars au 2 avril. — Société néerlandaise d'horticulture et de botanique.

(1) Voir *Bull.*, pp. 29 et 30.

Bruges. — Le 9 avril. — Exposition d'hiver au local des Halles, par la Société provinciale d'horticulture et de botanique.

South Kensington. — Le 19 avril. — Société royale d'horticulture de Londres.

Brême. — Du 22 au 24 avril. — Exposition de printemps (48 concours dont plusieurs très importants), par la Société horticole. S'adresser à M. H. Ortgies, à Brême.

Liège. — Les 23 et 24 avril. — Société royale d'horticulture. Exposition au Manège de la Fontaine.

Manchester. — Le 25 avril. — Société d'horticulture et de botanique. Exposition florale à l'Hôtel de ville.

Ém. Rodigas.

Variétés.

Remède contre la coulure de la Vigne. — M. Ch. Baggio nous communique la note suivante que nous nous empressons de mettre sous les yeux de nos lecteurs.

« A propos du raisin *Grosse perle de Hollande*, vous savez qu'en plein air, au mur, ce raisin, comme ses frères ou cousins le *Gros Coulard* et le *Chasselas Duhamel*, coule presque toujours au point de ne présenter que quelques gros grains par grappe. J'ai essayé cette année contre cet inconvénient un moyen qui m'a parfaitement réussi. Dès le commencement de la floraison, j'ai mis les grappes ou plutôt la moitié des grappes en sacs de papier (noir ciré, servant aux emballages) ouverts par le bas. J'ai eu beaucoup de coulure sur les grappes laissées à l'air, tandis que mes grappes en sacs étaient pleines de grains égaux et gros. Lorsque le raisin a commencé à tourner, j'ai remplacé mes sacs de papier opaque, par des sacs en papier blanc, mince, passé à l'huile, et ces grappes qui ont toujours vécu en sacs, ouverts par le bas, m'ont donné un raisin très transparent et plus croquant que le raisin non ensaché. »

Nous invitons nos confrères du Cercle à essayer la même expérience, afin de vérifier si le procédé est vraiment sûr.

M. Ém. Rodigas vient d'être appelé à prendre la direction du Jardin Zoologique de Gand. Il conserve ses fonctions de professeur à l'École d'horticulture de l'État et de Secrétaire général du Cercle d'arboriculture de Belgique. Toutefois, la partie administrative du Cercle passe entre les mains de M. Van Hulle qui s'est chargé en outre de l'expédition des Bulletins.

Consommation des fruits à Paris. — Un journal scientifique *« les Mondes »* nous donne quelques détails qui permettent d'apprécier approximativement l'énorme consommation de fruits qui se fait à Paris. On y importe annuellement plus de cinq millions de kilog. de raisins, ce qui, à raison de 4 fr. le kilog., rapporterait 20,000,000 de francs. Aussi la culture des raisins de table a considérablement augmenté dans ces dernières années.

A propos du Beurré Bretonneau, au sujet duquel le *Bulletin* a publié récemment une note synonymique, de notre ami M. Ch. Baltet, le Comité a reçu de M. K. J. W. Ottolander, le pépiniériste bien connu de Boskoop, le renseignement suivant :

Lors d'une visite que M. Ottolander fit à M. de Bavay, à Vilvorde, en 1847, ce dernier lui fit voir une figure de la poire *D^r Bretonneau*, gagnée, lui dit-il, par Esperen et dédiée par lui, M. de Bavay, au D^r Bretonneau. M. Ottolander en acquit un pied au prix de 12 francs. A Boskoop, le fruit vient bien au mur et il est coloré.

M. Jamin père vient de mourir à Paris. Il faisait avec M. Lepère, de Montreuil, et M. Hardy père un triple faisceau représentant la vieille et respectable génération d'horticulteurs qui ont consacré leur vie entière à travailler au progrès de l'horticulture. M. Jamin était une des gloires de l'horticulture française.

Buste de M. Mas. — Une souscription est ouverte en France par la Société d'horticulture de l'Ain, en vue de faire exécuter un buste en marbre du regretté président A. Mas. Nul doute que la souscription ne soit digne de l'homme éminent à la mémoire duquel la Société de l'Ain veut rendre cet hommage. Les souscriptions peuvent être adressées à M. Van Hulle, au Jardin botanique de Gand, ou au trésorier de la Société d'horticulture de l'Ain, M. Baudoin, à Bourg en Bresse.

Calendrier du Primeuriste.

FÉVRIER.

On sème sur couche le deuxième céleri, le céleri-rave, des choux fleurs, des cardons à mettre à l'air à leur sixième feuille, des tomates dont le fruit est mûr en août, la baselle dont on veut récolter des graines, les concombres. On continue le semis de carottes hâtives avec entre-semis de radis roses. On peut semer également l'aubergine, le piment, les melons de deuxième saison, de la vieille graine d'endive d'Italie sur couche chaude. Les haricots et les pois sont semés sur place ou en petits godets pour être dépotés à leur troisième feuille.

On plante les choux fleurs de troisième saison, les pommes de terre sur couche. On continue à chauffer les vieux plants d'asperges et les fraisiers à demeure. On replante les laitues du semis de décembre.

Les concombres de décembre peuvent être taillés. On butte les pommes de terre de janvier. On dresse des couches neuves. Le fumier de celles qui sont usées est réservé pour faire du terreau. Au besoin, on renouvelle les réchauds. Les couches non usées reçoivent d'autres semis ou plantes à mesure que les récoltes sont enlevées.

Le jardinier qui chauffe au thermosiphon, a l'immense avantage de pouvoir donner au sol de la couche une chaleur constante qu'il peut augmenter ou diminuer à son gré. Cet excellent système permet aussi d'aérer plus souvent et d'éviter ainsi les coups de soleil si funestes aux végétaux de primeur.

Ém. Rodigas.

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Admissions prononcées en février.

2^{me} SECTION. — *Membre associé.*

M. Cornelis (Ég.), pépiniériste diplômé, St Gilles lez Termonde;
présenté par M. Fr. Burvenich.

3^{me} SECTION. — *Membres protecteurs.*

M^{me} Bouillard, propriétaire, Baudour (Hainaut); présentée par
M. Van Houtte.

MM.

de Gérin (le marquis), propriétaire, Paris; présenté par
M. Em. Rodigas.

De Meert (Jos.), propriétaire, Aywaille; présenté par M. Em.
Rodigas.

De Pauw (Sér.), médecin vétérinaire, Maldegem; présenté par
M. J. De Smet.

Dervaes (Jos.), pépiniériste, Wetteren; présenté par M. Fr.
Burvenich.

Dutrieux (Victor), jardinier, Neufvilles; présenté par M. Éd.
Pynaert.

Jolivet (Alph.), filateur de lin, Somme près de Lille; présenté par
M. Boutmans.

Mechelynck (Oscar), place St Michel, Gand; présenté par
M. Osw. de Kerchove.

Mercier (Omer), propriétaire, Peissant près de Binche; pré-
senté par M. Éd. Pynaert.

Storme-Voortman (Henri), Boulevard du Jardin Zoologique,
Gand; présenté par M. Osw. de Kerchove.

Van Tricht, libraire, rue St Jean, Bruxelles; présenté par
M. Van Hulle.

Verbeke (J. F.), jardinier, Elversele (Waes); présenté par
M. Van Hulle.

Vorsterman-Van Oyen, instituteur, Aardenburg (Zélande);
présenté par M. J. De Smet.



ALPHONSE MAS

NOTICE BIOGRAPHIQUE

SUR

M. ALPHONSE MAS,

*Président de la Société pomologique de France,
Membre correspondant du Cercle d'arboriculture de Belgique, etc.*

La science pomologique a fait à la fin de l'année dernière une perte immense dans la personne de M. Alphonse Mas, décédé à Bourg, le 15 novembre 1875.

Président de la Société pomologique de France et de la Société d'horticulture pratique de l'Ain, auteur de divers ouvrages de pomologie très estimés, M. Mas a occupé dans le monde horticole une place considérable. Ses travaux scientifiques, son ardent amour d'un art que nous cultivons avec prédilection, sa bienveillance naturelle et l'aménité de ses relations lui avaient conquis des sympathies universelles. Aussi, M. le comte de Kerchove, bourgmestre de la ville de Gand et président du Cercle d'arboriculture de Belgique, avait été véritablement l'interprète des sentiments unanimes des membres de notre association, lorsque répondant au toast de M. Mas, au banquet offert aux membres de la Société pomologique de France, il prononça ces paroles :

« Nous nous séparons à regret de vous ; de l'un de vous surtout, qui nous a été sympathique entre tous. C'est votre président, c'est M. Mas. Ses paroles ont été pour nous une révélation. Pendant son court séjour parmi nous, il a fait un bien immense à l'avenir de la pomologie ; il en a démontré l'incontestable utilité. Nous nous séparons à regret de lui ; mais nous espérons le revoir et le souvenir de cet homme éminent demeurera en tous cas ineffaçable parmi nous..... »

Et ces paroles, couvertes de longues acclamations, trouvèrent un écho dans tous nos cœurs !

Pourquoi faut-il aujourd'hui que cette séparation soit devenue éternelle !

Pour nous et pour ceux de nos amis qui avons appris à apprécier la noblesse de ce caractère, l'élévation de cet esprit, de cette intelligence d'élite, la mort de M. Mas a été un véritable deuil ; elle l'a été également pour tous ceux de nos confrères qui ont assisté aux séances du Congrès pomologique, dont les assises ont eu lieu à Gand au mois de septembre dernier.

Le Cercle d'arboriculture de Belgique avait contracté envers cet homme de bien une dette de profonde reconnaissance. Disons-le bien haut, ce fut pour notre Cercle un grand honneur d'être associé aux travaux de la Société pomologique de France, et plus que tout autre M. Mas avait coopéré de toutes ses forces à faire prévaloir cette décision.

Le Comité rédacteur des *Bulletins* a cru qu'il était de son devoir d'honorer la mémoire de celui qui a si dignement contribué aux progrès de l'arboriculture et de la pomologie, et de reproduire son portrait en faisant connaître quelques détails sur sa vie et ses travaux.

Plus d'un d'entre nos collègues, en revoyant ces traits dont la ressemblance n'est pas douteuse, mais qui sont loin d'avoir cette expression de douceur et de bonté qui constituaient le fond du caractère de ce savant estimé, dira avec M. Michelin, membre délégué de la Société centrale d'horticulture de Paris, dans la note biographique qu'il vient de lui consacrer :

« Le nom de M. Mas appelle chez tous les amis des jardins, le souvenir d'une vie utilement vouée à l'étude des fruits, qui en sont une des richesses ; mais nous, Messieurs, associés pour répandre les bienfaits de l'horticulture, nous devons à la mémoire d'un homme qui a consacré toutes ses forces à la pratique de cet art, en l'appuyant sur la science, l'expression publique de nos regrets, et plus encore le tribut de nos éloges (1). »

(1) Journal de la *Société centrale d'horticulture de France*, 2^e série, t. IX, 1875, p. 566.

Simon Alphonse Mas est né, le 28 février 1817, à Lyon où son père s'était créé, par son travail et son intelligence dans le commerce, une position importante et des plus honorables. Diverses circonstances furent cause qu'il ne suivit pas la même carrière. Ses dispositions naturelles, peut-être aussi l'état de sa santé qui fut toujours délicate, l'amènèrent peu à peu à l'étude des sciences naturelles et spécialement à celle de la botanique qui avait pour lui une attraction particulière, surtout dans ses applications pratiques. C'est ainsi qu'à peine arrivé à sa majorité, il entra dans la ferme d'un agriculteur distingué et y séjourna deux ans pour en suivre les divers travaux.

En 1843, par son mariage avec la fille d'un ancien député de l'Ain, M. Sirand, il fut conduit à se fixer à Bourg, auprès de la famille de sa femme.

C'est là que bientôt il occupa toute son activité à la création d'un vaste jardin d'expérimentation où il réunit toutes les sortes fruitières des diverses régions de l'ancien ainsi que du nouveau Continent.

Ce jardin, après plus de trente années d'études et de recherches, est peut-être unique en son genre, par le nombre immense des variétés qui s'y trouvent collectionnées aujourd'hui.

Et ce qu'on ne saurait trop mettre en relief, dit à ce sujet l'*Annuaire de la Société pratique d'horticulture de l'Ain* pour 1876, c'est que ce jardin a toujours été ouvert à qui, savant ou non, était désireux de le visiter; c'est que quiconque demandait quelques indications, quelques conseils pratiques ou encore des greffes des variétés d'arbres fruitiers les plus rares, les plus nouvelles, était certain de les obtenir de la complaisance de l'éminent pomologue, de telle sorte que ce dernier était plutôt l'administrateur d'un jardin public, pour la propagation des meilleures variétés de fruits.

Au moment de sa mort, ce jardin ne contenait pas moins de huit mille pieds d'arbres de toutes formes, tant en espaliers qu'en hauts vents, en pyramides et en fuseaux, soigneusement

étiquetés, catalogués, expérimentés. Toutes les variétés décrites dans ses ouvrages, y avaient été l'objet d'essais minutieux, de patientes études.

Voici ce que M. Mas écrivait en 1865, dans le prospectus de son *Verger*, recueil périodique d'arboriculture et de pomologie :

« J'ai créé, il y a plus de vingt ans, un vaste jardin fruitier dans lequel je prends soin de réunir le plus grand nombre de variétés anciennes ou nouvelles, connues en France et à l'étranger. J'ai attentivement étudié les caractères des organes des arbres, j'ai pu apprécier par une longue pratique la qualité de leurs fruits et leurs dispositions végétatives. J'ai fait des expériences comparatives sur les meilleurs modes de culture qui conviennent à chaque variété..... »

Avons-nous besoin de constater que M. Mas fut fidèle à ce programme, dans la publication de son précieux ouvrage, qui était pour ainsi dire le résumé de ses travaux et de ses recherches ? *Le Verger* (1) comprend huit volumes ; quatre volumes sont consacrés aux poires, un aux pommes, un aux pêches, un aux prunes, un aux cerises et aux abricots. Bref, tous les bons fruits de nos jardins y sont soigneusement passés en revue. Chacun d'eux y est exactement représenté par une figure chromolithographiée, accompagnée d'une description minutieuse et d'une remarquable précision. Sous ce rapport surtout, l'ouvrage du regretté pomologue de Bourg restera comme un monument d'érudition et de science pomologique.

Aussi cette œuvre établit-elle au loin la réputation de M. Mas et son nom était-il l'objet de la vénération universelle. Il était considéré partout comme une lumière, comme une autorité. Nous avons été témoin en France de l'estime profonde avec laquelle l'accueillaient les représentants les plus éclairés de la pomologie française, et lors de la visite qu'il fit dans notre

(1) *Le Verger*, 8 volumes grand in-8° jésus. — Paris, G. Masson, libraire éditeur, Place de l'École de Médecine.

pays l'an dernier, nous le constatons ici avec bonheur, tous nos confrères de la presse horticole ont rappelé avec éloges, les témoignages nombreux de considération qu'il reçut au milieu de nous, non seulement de la part des autorités et du Comité directeur, mais de tous les membres du Cercle. Et ces témoignages étaient aussi sincères que mérités. M. Mas n'était pas seulement un savant consciencieux, d'une modestie rare ; mais son désintéressement était apprécié de tous ceux qui le connaissaient ; son affabilité et sa bienveillance le faisaient aimer de tous ceux qui l'approchaient.

M. Mas ne s'est pas arrêté à la publication du *Verger*, qui a été toutefois son œuvre capitale. La pomologie n'est pas et ne sera jamais stationnaire ; comme en horticulture, les acquisitions nouvelles, les semis, les introductions en augmentent sans cesse le domaine. Quelque vaste qu'il soit, un ouvrage descriptif ne peut donc jamais être complet et doit pouvoir se perpétuer pour ainsi dire. Voilà pourquoi l'auteur du *Verger* entreprit bientôt la publication d'une œuvre nouvelle, sous le nom de *Pomologie générale*⁽¹⁾, destinée à comprendre l'étude de tous les bons fruits qui n'avaient pu trouver place dans son premier ouvrage.

Deux volumes de la *Pomologie générale* ont vu le jour. Ils traitent des poires et des prunes. Ils sont illustrés de simples figures au trait, ce qui les rend moins dispendieux, mais plus à la portée de la bourse des cultivateurs. Nous avons appris avec une satisfaction qui sera partagée par tous les véritables amis de la science, que la matière de douze volumes de la *Pomologie générale* est à l'état de manuscrit et que nous pouvons espérer les voir livrés à l'impression.

Cela ne suffisait pas encore à l'activité infatigable du célèbre pomologue. Concurrément avec ses cultures fruitières propre-

(1) *Pomologie générale*, 2 volumes, grand in-8° jésus. Un volume de Poires, un volume de Prunes. Paris, G. Masson, éditeur.

ment dites, il se livrait depuis de longues années à des recherches comparatives sur les diverses variétés de vignes à vignobles. En 1874, voulant faire profiter son pays de son expérience, il entreprit en collaboration avec M. Pulliat, de Chiroubles, en Beaujolais, la publication d'un important ouvrage d'ampélographie, sous le titre de *Le Vignoble* (1). Il comprend l'étude des meilleures variétés de vignes, à raisins de table et de cuve, cultivées dans le monde entier. Deux années en ont paru. Le succès devait nécessairement lui échoir ; il était rédigé avec le même soin que le *Verger* et exécuté sur un plan analogue.

Voilà les travaux que nous devons à M. Mas, travaux imprissables, car ils sont le fruit de profondes études, faites sur la nature, le plus souvent au pied des arbres. Il s'était si bien familiarisé avec la description des poiriers, notamment, qu'il reconnaissait la plupart des variétés au bois, ou plutôt au *facies* de l'arbre.

Mais déjà, à une époque antérieure à ses premiers écrits, M. Mas avait rendu d'autres services à son pays. Il y a plus de vingt-cinq ans, lorsque les premières conférences sur la culture étaient instituées dans notre pays, grâce à l'intervention du Gouvernement, il avait organisé, lui aussi, des cours publics de botanique, de physiologie végétale et d'arboriculture fruitière, concurremment avec quelques autres personnes remplies de zèle en faveur du progrès. Bientôt encore son ardeur trouva un nouvel aliment.

En 1851, il fonda à Bourg, avec le concours de M. Lahérard, un autre nom cher à la pomologie, la Société d'Horticulture de l'Ain, dont il fut nommé, le jour même de sa constitution, président. Sauf quatre années (de 1856 à 1860), pendant lesquelles

(1) *Le Vignoble*, histoire, culture et description, avec planches coloriées, des vignes à raisins de table et à raisins de cuve les plus généralement connues. Paris, G. Masson, éditeur.

l'état de sa santé le retint éloigné de ses collaborateurs, il fut constamment réélu en cette qualité. C'est le plus bel éloge que l'on puisse faire de son mérite et de la façon dont il sut diriger les généreux efforts de ceux qui venaient se grouper autour de lui. Car c'est là encore une des qualités les plus remarquables de son caractère; malgré son grand savoir et sa haute intelligence, M. Mas n'était pas une de ces personnalités absorbantes et exclusives, capables d'enrayer le progrès, plutôt que de le voir réaliser par d'autres que par eux-mêmes. Nous en trouvons la preuve dans la notice, parfaitement écrite qui lui est consacrée dans l'Annuaire de la Société qu'il présida jusqu'à sa mort. « Chacun sait, y est-il dit, quelle part lui revient dans les progrès constants de l'Association, dans ses développements, dans les résultats si heureux, si féconds qu'elle a donnés. Ces résultats sont surtout saisissants pour qui, ayant pu voir l'état des cultures horticoles aux environs de Bourg, il y a trente et quelques années, observe aujourd'hui l'état de ces mêmes cultures. »

« Il ne serait pas juste, toutefois, d'attribuer à M. Alphonse Mas exclusivement le mérite des progrès réalisés. Il a été secondé dans son œuvre, par nombre d'hommes dévoués.... Il est plus vrai de dire qu'il s'est produit ici comme une *collectivité d'efforts dont il a été l'âme et le principal instigateur.* »

N'est-ce pas une grande vertu que de savoir diriger vers un but utile les aspirations généreuses qui se font jour autour de soi et de réaliser ainsi un bien immense en laissant à chacun l'honneur d'apporter sa pierre à l'édification de l'œuvre commune?

Cette qualité si rare, M. Mas la possédait pour ainsi dire d'intuition. C'était chez lui un vrai don de nature. A le voir présider les séances de la Société pomologique de France, on reconnaissait immédiatement l'homme supérieur. Il faisait appel aux connaissances de tous, mettant chacun à son aise, écoutant toujours avec intérêt les observations du plus humble travailleur, provoquant à émettre leur avis les plus modestes auditeurs. M. Michelin exprime le même sentiment lorsqu'il dit:

« Autour de lui nous nous sentions plus forts et plus confiants en nous-mêmes. » C'est surtout dans la Société pomologique de France, qu'il avait été appelé à présider en 1872, que sa mort laisse un vide qu'il sera bien difficile de combler. Par son initiative, cette Association formée des principaux pomologues de France, sous le nom de Congrès pomologique de Lyon, avait refondu ses statuts et sous son impulsion énergique, elle était en voie de prendre une extension plus considérable.

Jusqu'alors le Congrès pomologique n'avait pas été une Société proprement dite, à constitution permanente. A partir du jour où M. Mas en accepta la présidence, elle devint la *Société pomologique de France*. On comprend le rôle immense que celle-ci est appelée à jouer. En effet, de même que dans notre pays le Cercle d'arboriculture, la Société pomologique de France avec un cadre d'action plus vaste que celui des Sociétés locales, à l'aide d'assemblées générales ou de sessions périodiques sur divers points du territoire, pourra donner à l'arboriculture fruitière un développement dont beaucoup de localités ont été sevrées jusqu'à ce jour en France.

Espérons que la mort prématurée de son digne président ne viendra pas arrêter l'élan et que, grâce à sa nouvelle organisation, la Société saura persévérer dans sa marche progressive.

Néanmoins, répétons-le, sa mort est pour la Société pomologique une perte immense. Nul ne prenait une part plus active à l'œuvre commune, nul ne pouvait faire preuve de plus de dévouement à la science. Il n'a jamais mesuré les sacrifices pécuniaires qu'il faisait dans l'intérêt de celle-ci. Dans toutes les circonstances, il s'est montré d'un désintéressement complet.

Les distinctions honorifiques n'ont pas manqué à M. Mas, dans sa carrière si utilement remplie.

La Société pomologique de France lui avait décerné, comme elle le fit en 1874 à M. André Leroy, à Angers, et en 1875 à Gand, à M. Ch. Rogier, ancien ministre de l'Intérieur, la médaille d'or qu'elle accorde dans chacune de ses sessions à la personne qui a rendu le plus de services à la pomologie. Depuis 1866,

il était chevalier de la Légion d'honneur et cette haute distinction avait été un juste hommage à ses travaux si considérables et si utiles.

Il avait fait partie autrefois, à titre de membre correspondant, de la Commission royale de pomologie de Belgique et, depuis sa fondation, notre Cercle d'arboriculture lui avait accordé le même titre. Il est mort, hélas, au moment où le Comité directeur projetait de soumettre à l'Assemblée générale la proposition de lui offrir, au nom de notre Société, un diplôme d'honneur pour les services éminents qu'il a rendus à la science pomologique !

Ces services sont considérables, plus considérables que ne le témoignent ceux de ses travaux publiés jusqu'ici. Nous avons dit que ses manuscrits achevés, prêts à être livrés à l'impression, fourniront la matière de douze volumes. Mais tout cela ne donne que la mesure de son ardeur au travail et de son activité infatigable. Ce que l'on ne saura jamais trop estimer et ce qui doit augmenter les regrets que nous éprouvons de sa perte, c'est la somme immense de savoir et d'expérience qu'il s'était acquise par le travail et l'étude. Semblable à l'arbre dont les fruits savoureux et brillant au soleil font naître les plus belles espérances, et dont un ouragan funeste vient détruire la tige, sa carrière a été brisée alors que ses écrits nous promettaient encore une ample récolte d'observations précieuses.

Il laisse le souvenir d'un homme juste, bon, généreux et dont le noble et bienveillant caractère inspiraient une profonde sympathie à tous ceux qui l'ont connu.

Éd. Pynaert.

Les pucerons du Pêcher.

Les pucerons (*Aphis*) se rencontrent sur presque toutes les plantes, mais ils diffèrent entre eux sous plusieurs rapports : les uns sont couverts d'un duvet blanc, cotonneux ; les autres sont enduits d'une poussière farineuse. Le plus grand nombre de ces insectes ont la peau lisse et diaphane ; il y en a de noirs, de bruns, de rougeâtres, de bleuâtres, de verts, aux nuances variées.

Je suis porté à croire que cette diversité de couleurs provient de la nature des sucres propres que les pucerons absorbent et j'appuie mon assertion sur les faits suivants. Le 20 mai 1875, — j'ai eu la patience d'observer à la loupe les pucerons, pendant une année entière, depuis leur sortie de l'œuf jusqu'à la nouvelle ponte — j'ai trouvé sur un pied de fève de marais un puceron allé occupé à mettre bas ; les premiers nés devenaient graduellement noirs, tandis que ceux qui venaient de naître, étaient verts. A la fin d'avril, lorsque les fleurs des pêchers commençaient à se développer, les pucerons qui s'y nourrissaient des sucres des pétales, étaient de couleur rose ; plus tard, lorsqu'ils purent se nourrir sur les jeunes pousses des feuilles, ils devinrent d'un vert pâle. Les pointes des épines et les dents des feuilles de la Rose moussue laissent suinter une liqueur visqueuse d'une teinte rosâtre et les pucerons qui s'y tiennent, sont pour la plupart de cette même couleur.

Les pucerons sont généralement connus de tout le monde par les ravages qu'ils exercent sur les plantes, mais c'est surtout pour les dégâts qu'ils produisent sur les pêchers que je voudrais les faire connaître.

L'insecte a la tête petite avec deux yeux très vifs ; les antennes, aussi longues que le corps entier, restent abaissées le long du dos lorsque le puceron est en repos, et se relèvent lorsqu'il est en mouvement ; à la partie inférieure de la tête, il porte une trompe qu'il applique aux stomates ou pores des feuilles pour en sucer la sève ; l'abdomen, qui constitue la

grande masse de l'animal, est surmonté à la partie supérieure de deux tubes ou mamelons d'où s'écoule, en globules, cette liqueur sucrée dont les fourmis sont si friandes : c'est pour ce motif qu'on donne souvent aux pucerons le nom de vaches des fourmis.

Les pucerons offrent différentes particularités qui méritent d'être signalées. D'abord, ils sont ovipares pendant quelques jours, vers la fin de l'automne, et vivipares après leur éclosion, depuis le printemps jusqu'à la pondaison nouvelle et même pendant cette période.

Si après la chute des feuilles, on veut examiner attentivement un pêcher, on découvrira bientôt de petits points luisants, noirs comme du jais ; ce sont les œufs des pucerons, déposés à l'abri, aussi bien que possible, entre les boutons à fruit et le bois (1).

Ils deviennent *vivipares* à la sortie de l'œuf et conservent cette faculté jusqu'à la pondaison suivante. L'époque à laquelle l'éclosion a lieu, ne peut être fixée qu'approximativement ; elle dépend des jours de chaleur que nous amène la fin de l'hiver. Ainsi, l'année dernière, vers la fin de janvier, à la suite de quelques jours de beau soleil, un petit nombre de pucerons quittèrent l'œuf, mais ils furent bientôt détruits par les gelées qui suivirent. Tour à tour les jours froids succédèrent aux beaux jours et produisirent les mêmes effets. Les derniers éclos, au commencement de mai, échappèrent seuls à la destruction.

Il résulte de tout ceci que la plus ou moins grande quantité de pucerons dépend chaque année des gelées plus ou moins tardives.

Au reste, un seul puceron sur un pêcher, s'il peut s'y propager librement, est capable d'épuiser l'arbre et d'anéantir tout

(1) Sur le Poirier, ces œufs en tout semblables sont déposés de la même manière ; sur le Pommier, on les trouve agglomérés en longueur sur les jeunes tiges du côté nord-est ; toutefois, ce n'est que sur les jeunes poiriers et pommiers qu'on les découvre et seulement sur ceux que les pucerons ont occupés durant tout l'été ; sur les rosiers, ces œufs adhèrent à la partie inférieure des épines, et les fraisiers les portent attachés à la partie inférieure des pétioles et des feuilles.

espoir de récolte, l'arbre fût-il chargé de fleurs, les pêches se fussent-elles nouées. En effet, un puceron qui vient de naître, demeure environ douze jours sous la forme de nymphe; pendant ce temps, il change plusieurs fois de peau et devient apte à se reproduire. S'il ne lui faut que douze jours d'âge pour être en état de se reproduire, un puceron peut atteindre à dix ou douze générations en une saison; chaque femelle peut donner de quinze à cinquante petits et cette production a lieu sans accouplement. Prenons donc pour multiplicateur le chiffre le plus bas, quinze: nous obtiendrons, pour cinq générations, soit deux mois, un total de 1,096,875 pucerons; dix générations fourniront 576,650,390,625 individus provenant d'un seul, en une seule année. Il est vrai, ces insectes ont leurs ennemis: les larves des hémérobes, nommés *lions des pucerons*, en font leur nourriture habituelle et dévorent en peu de temps une génération entière, puisqu'en moins d'une demi-minute une larve peut sucer le plus gros puceron. Mais on voit rarement ces larves sur le Pêcher, tandis qu'elles abondent sur le Rosier. Les larves des Coccinelles et de quelques espèces de Syrphes font aussi une ample consommation de pucerons.

Une autre particularité qu'on observe dans les pucerons, c'est que dans l'espèce il y a des femelles ailées et des femelles aptères (sans ailes), tout en étant des insectes parfaits. En temps de repos, ces ailes, deux fois aussi longues que le corps, restent élevées en toit au dessus de l'abdomen.

On comprend aisément comment il se fait que des pêchers sur lesquels on n'avait remarqué aucun puceron en mai ni en juin, se trouvent, en quelques jours, infestés de ces désagréables hôtes: les femelles ailées se transportent sur une infinité de plantes, tant annuelles que vivaces, pour s'y propager.

Cette particularité de pucerons *ailés*, mâles et femelles, n'apparaît pas d'une manière suivie, puisque durant l'été on n'en aperçoit qu'un nombre restreint, tandis que vers l'époque de la ponte, l'air en est rempli presque à l'égal des éphémères à l'approche de l'orage.

C'est de préférence sur les pêchers que les pucerons s'abattent vers la fin d'octobre, pour y déposer une dernière génération de petits vivants, parmi lesquels se trouvent les femelles pondeuses.

La quantité de pucerons qu'on trouve sur les pêchers à la fin d'octobre est vraiment prodigieuse. Ainsi l'un des derniers jours de ce mois, j'ai cueilli au hasard cent feuilles en longeant un espalier et parmi ce grand nombre il n'y en avait pas une sur laquelle je ne découvrisse des pucerons, parfois jusqu'à cent sur un seul disque. Aussi, la quantité d'œufs, sur cet espalier, est en ce moment plus que le double de celle de l'année précédente.

Lorsque la chute des feuilles a lieu, on voit les mâles (tous ailés) et les femelles (toutes aptères), quitter les feuilles et se rapprocher de l'endroit où les œufs vont être déposés ; l'accouplement se fait et la femelle pond un œuf, vert d'abord, qui devient brun ensuite et finalement noir.

Si, au temps où les boutons à fleur du Pêcher atteignent leur plus grand développement, on veut jeter un regard attentif sur l'arbre, on découvrira bientôt sur ces boutons prêts à s'ouvrir, de tout petits insectes noirâtres : ce sont les pucerons nouvellement éclos. Ils sont alors bien frêles, succombent au moindre attouchement, et ils ne peuvent trouver aucun endroit où ils puissent se mettre à couvert.... C'est le moment propice pour les détruire tous ! Mais quels moyens employer?... Tous les moyens pronés peuvent donner de bons résultats. Les fumigations de soufre ou de tabac sont les plus difficiles à bien faire et ne réussissent pas toujours, parce qu'ils ne produisent souvent qu'une asphyxie passagère de l'insecte. Les aspersions sont préférables. A cette fin on peut se servir d'eau salée, de lessive, d'une décoction de feuilles de noyer ou de tabac. Ce dernier remède peut être considéré comme le plus efficace, à cause de la nicotine qu'il contient, surtout si l'on se sert de tabac indigène ; dans celui-ci, la proportion de nicotine étant de sept parties, tandis que le tabac de la Havane n'en contient que

deux. L'infusion de tabac ne nuit nullement aux arbres, il est même préférable de ne pas l'enlever par des aspersions d'eau pure, parce que les boutons de fleurs, déjà dilatés, s'imprègnent plus ou moins de nicotine et les pucerons échappés trouvent la mort là où ils voulaient chercher la vie.

Seringuer les pêchers lorsque les fleurs sont épanouies, c'est enlever le pollen et empêcher la fécondation de l'ovaire. Attendre que les fruits soient noués, c'est permettre aux pucerons de se réfugier sur les jeunes bourgeons où ils deviennent plus robustes par une nourriture copieuse et peuvent se tenir dans des touffes, hors d'atteinte du liquide destructeur qu'on emploie.

A la suite des piqûres faites par les pucerons au moyen de leur trompe, la sève des feuilles se trouve contrariée, celles-ci se contournent et c'est dans leur creux que les insectes s'attroupent. A cette époque, les pêchers ont le plus à souffrir : le suc ascendant est absorbé en grande partie par les pucerons, le cambium ne peut s'élaborer, les jeunes feuilles se dessèchent, l'arbre s'épuise et n'est plus en état de parfaire ses fruits.

Je le répète, si l'on veut préserver ses pêchers des fâcheux dégâts que je viens d'énumérer, il faut les seringuer avec une infusion de tabac, immédiatement avant l'épanouissement des fleurs. J'ai fait l'expérience de ce moyen et elle est concluante (1). L'année dernière, après avoir découvert un grand nombre de jeunes pucerons, j'ai fait seringuer à trois reprises — car il faut renouveler l'opération, à deux ou trois jours d'intervalle, afin que les pucerons tardivement éclos n'échappent pas — un espalier d'au-delà de cent mètres de longueur, et tous les pucerons furent détruits.

(1) Je me sers d'environ un demi kilog. de tabac indigène que je laisse infuser pendant un jour ou deux dans un hectolitre d'eau chaude. Cette quantité peut suffire pour un espalier de cent mètres; mais pour l'opération, il faut se servir d'une seringue à pomme d'arrosoir — à grand nombre de petits trous — et se placer, obliquement à l'espalier, pour éviter une trop grande déperdition de liquide.



Charonolub F. De Pannemaeker, Gand.

POMME LORD SUFFIELD

P. De Pannemaeker del. et pinx.

Il est vrai, de nouveaux pucerons ailés viennent s'abattre sur les péchers, mais cela n'a lieu que tout à la fin de mai ou au commencement de juin et alors la végétation est déjà trop vigoureuse pour que les pucerons puissent encore causer de grands dégâts. Ce qu'il y a de mieux à faire dans cette occurrence, c'est d'enlever avec précaution toute la touffe infestée, afin qu'aucun insecte n'atteigne d'autres feuilles en tombant.

Quant aux pucerons qu'on découvrirait après la maturation des pêches, on n'a guère à s'en occuper; en contrariant la sève dans les bourgeons, ils remplacent, dans un sens, le *pincement* pour en faire des rameaux à fruit. Tant, il est vrai que dans la création aucun être n'est absolument nuisible ou inutile.

P. J. Ronsmans.

La Pomme Lord Suffield.

De même que dans le genre Poirier les semeurs s'appliquent à obtenir des variétés tardives, ils pourraient en ce qui concerne les pommes, viser davantage à l'obtention de fruits précoces méritants. Après les variétés *Madeleine* ou *Pomme neige*, les *Transparentes rouge et blanche* et la *Duchess of Oldenburg*, nous ne possédons en pommes précoces rien de bien remarquable.

Aussi nous saisissons avec empressement l'occasion de faire connaître aux lecteurs de ces *Bulletins* la pomme *Lord Suffield* comme devant former le premier chaînon de la série des pommes.

Pour ne pas nous exposer à être taxé d'exagération, nous avons choisi les modèles, que notre artiste a consciencieusement reproduits, l'un, le plus gros qui était entièrement mûr au 1^{er} août, sur un arbre en cordon, l'autre sur un arbre en vase, totalement couvert de fruits sur ses deux parois.

Avec le portrait qui accompagne ces lignes, nous pouvons nous dispenser d'une longue description.

Le fruit est gros, très gros sur cordon, vert satiné unicolore

avant la maturité, d'un jaune nacré presque transparent quand il est mûr. Sa forme est généralement en cône tronqué, à grandes côtes obtuses et arrondies. Œil petit, clos, à segments réunis en houppe pointue, enfoncé dans un bassin creux. Le pédoncule est long, ligneux, flexible et inséré dans une cavité très profonde.

La chair est blanche, tendre, neigeuse, légère, très juteuse, à saveur aigredouce très relevée. Le fruit convient aux usages culinaires et est pour sa saison un bon fruit à couteau.

L'extrême finesse de son épicarpe et la texture délicate de sa chair, font que cette pomme ne se prête pas du tout au transport; sans ce défaut, sa vigueur et sa fertilité extraordinaire lui assureraient une place dans les vergers, comme fruit de marché.

Dans son ouvrage méritant sur les fruits cultivés dans la Grande Bretagne, *The Fruit Manual*, le savant pomologue Dr Hogg intitule la pomme *Lord Suffield: one of the very best early kitchen apples*.

La culture de la pomme *Lord Suffield* se fera principalement en cordon, en vase et en demi tige greffée rez-terre sur doucin. L'entrecueillette prolongera pendant tout le mois d'août, la maturité du fruit qui commence fin juillet. *Fr. Burvenich.*

L'Exposition française du Palais de l'Industrie en 1876.

Le concours agricole ouvert au Palais de l'Industrie, à Paris, le 12 février dernier, était aussi remarquable par la valeur des produits exposés que par le bon goût qui avait présidé à leur arrangement. Les animaux appartenant aux espèces bovine, ovine et porcine, avaient été placés dans des boxes élégamment agencées dans la grande nef centrale. Tout autour de celle-ci se trouvaient les cages contenant les animaux de basse-cour au nombre de plus de 1500, et certes ce n'était pas la partie la

moins bruyante de l'Exposition. Au centre, autour d'un rocher artificiel, étaient exposées les coupes destinées à être offertes comme prix d'honneur aux exposants des animaux les plus parfaits. Ces œuvres d'art, signées *Froment Meurice*, étaient dignes de la réputation artistique de leur auteur. Au premier étage, étaient exposés les beurres, les fromages, les volailles mortes, les miels, les cires, les fruits frais, secs et conservés, les légumes, les semences de céréales, les pommes de terre, etc., etc.

C'est de cette dernière partie de l'Exposition que nous allons nous occuper. Quelque vif qu'eût été pour nous l'attrait de rendre compte de cette magnifique Exposition dans tous ses détails, le cadre du *Bulletin* nous force de maintenir notre compte rendu dans de sévères et étroites limites. Nous ne parlerons que d'arboriculture et de culture maraîchère et si parfois, malgré nous, nous sommes conduit à examiner certains produits au point de vue de la grande culture, c'est que nous y aurons été entraîné à notre corps défendant et nous sollicitons d'avance notre pardon.

L'Exposition des pommes de terre méritait à elle seule l'honneur d'un compte rendu spécial : elle était des plus curieuses et des plus intéressantes : elle occupait presque toute la longueur de la galerie de la nef principale et les échantillons n'étaient pas — comme souvent chez nous — réduits à quelques spécimens choisis ; les exposants étaient prodiges et plusieurs kilog. de chaque variété représentaient le type. On pouvait mieux constater ainsi la valeur réciproque des variétés exposées. De nombreux producteurs avaient pris part aux concours qui s'adressaient l'un à ceux qui cultivent des jardins, l'autre à ceux qui se livrent à la grande culture. Un troisième concours, et c'était chose utile et juste, était réservé aux négociants. Deux concurrents avaient pris part à celui-ci : M. Chauvet et MM. Vilmorin Andrieux, de Paris. Ce concours était le plus important et le plus remarquable. MM. Vilmorin (médaille d'or) avaient exposé trente trois variétés de haut choix et de première

qualité. M. Chauvet (médaille d'argent), soixante sept variétés intéressantes.

Les variétés très hâtives, destinées surtout à la culture des jardins étaient nombreuses. Parmi elles, on rencontrait la pomme de terre *Marjolin hâtive*, se distinguant par son extrême précocité; il en est de même de la variété *Royal Ashleaved Kidney* qui, à peu près aussi hâtive que la *Marjolin*, est plus productive; la variété *Marjolin Têlard* est un peu moins précoce que les précédentes, mais elle rachète ce défaut par deux grandes qualités: elle est beaucoup plus productive et ses tubercules oblongs, aplatis, ont une chair extrêmement fine. La pomme de terre *Early rose* qui est de toutes les variétés américaines la plus répandue, figurait dans beaucoup de collections. Les renseignements que nous avons obtenus sur cette pomme de terre, corroborent les observations personnelles que nous avons faites dans nos Flandres, notamment dans le Comice agricole de Saffelare. Cette variété est extrêmement productive, très précoce, mais sa qualité diffère d'après les sols où elle est plantée. Excellente dans certains terrains, elle est savonneuse dans la plus grande partie des terrains argileux. La pomme de terre *Princesse* semble en France être très recherchée pour les cultures potagères. C'est une fort jolie variété, peu productive toutefois. Ses tubercules sont longs, et donnent une fécula jaunâtre excellente. Tout au contraire de cette variété, la pomme de terre à *feuilles d'orties* est une de celles que l'on cultive en France principalement pour la Halle. Elle est très productive; ses tubercules jaunâtres sont longs et généralement plus beaux que ceux de la pomme de terre *Marjolin hâtive*. Les variétés demi hâtives étaient très nombreuses. Celles qui semblaient le plus généralement cultivées étaient les variétés *Caillaud blanc*, *Marceau*, *Rognon rose*, *Ruban rouge* et les variétés américaines: *Incomparable de Bresee* (*Bresee's pairless*), *Farineuse rouge* (*Redskinned flourball*) et *Belle de Brownell* (*Brownell's beauty*).

La pomme de terre *Caillaud blanc* est très reconnaissable: ses

tubercules très abondants, sont très réguliers, complètement lisses et présentent généralement la forme de galets. La pomme de terre *Marceau* est une variété très fertile, à tubercules volumineux, tandis que la variété *Rognon rose*, tout en présentant la même fertilité, n'émet que des tubercules jaunes rosés plus petits, très bien faits et se gardant aussi longtemps que notre pomme de terre *rouge de Hollande* si répandue dans les campagnes flamandes. Des tubercules bien distincts qui attireraient l'attention des visiteurs de l'Exposition dans plusieurs apports et surtout dans la magnifique collection de MM. Vilmorin et C^{ie}, étaient ceux d'une variété connue sous le nom de *Ruban rouge* ou *rubanée (Calico)*. Ces tubercules jaunes sont marqués d'une large bande rouge. Cette variété semble être aussi méritante que jolie; elle est rustique et très productive. Les variétés américaines semblent se naturaliser en France. Les succès de la pomme de terre *Early rose* ont attiré l'attention sur d'autres variétés. Il y avait à l'Exposition plusieurs lots des Pomme de terre *Incomparable de Bresee*, *Redskinned flourball* et *Brownell's beauty*. Ces deux dernières variétés sont très fertiles et de bonne garde. La *Redskinned flourball (Farineuse rouge)* est une variété extrêmement productive, très vigoureuse et de bonne conservation, sur laquelle nous croyons devoir appeler d'une façon spéciale l'attention des agronomes belges. C'est une des meilleures variétés.

Les pommes de terre *Quarantaine de la Halle* et *Quarantaine violette* sont toutes deux d'excellente qualité et se conservent facilement jusqu'en été; la variété *Confédérée* émet des tubercules blancs, lisses, très réguliers de forme et très abondants. Elle semble être une variété de choix, mais elle est encore peu répandue dans les cultures. L'ancienne *Vitelotte* lui est souvent préférée, parce qu'elle est d'un débit plus facile et qu'elle est presque toujours exempte de la maladie. Il en est de même de la *Pomme de terre de Zélande*.

M. le baron d'Avène, de Villemareuil (Seine et Marne), indique comme rendements obtenus par les pommes de terre qu'il a

employées dans sa grande culture, les résultats suivants. La pomme de terre *Saucisse rouge* (à tubercules ronds et très farineux) a produit 18,000 kilogrammes à l'hectare; la pomme de terre *Lorraine* 16,000 kilogrammes à l'hectare; la pomme de terre *Chardon* 17,000 kilogrammes à l'hectare. Quelque beau que soit ce résultat, il est encore insignifiant à côté de ceux obtenus par MM. Vilmorin dans leurs cultures expérimentales. La pomme de terre *Chardon*⁽¹⁾ semble en effet devoir disputer à la variété *Early rose* le premier rang parmi les variétés très productives. Elle rend en effet JUSQU'A 30,000 KILOGRAMMES A L'HECTARE. C'est la plus productive de toutes les pommes de terre et une des plus tardives.

Nous venons de citer les cultures de MM. Vilmorin. Inutile d'ajouter qu'à l'Exposition de Paris, cette maison s'était signalée au premier rang et avait brillé d'un éclat sans égal. Son exposition de pommes de terre comprenait, outre les variétés que nous venons de citer, les variétés suivantes :

Pomme de terre *Reine de mai*, très belle, de première saison; ses tubercules sont très réguliers et très lisses : c'est une variété productive quoique un peu délicate pour notre pays. Pomme de terre *Sainte Hélène* : très bonne variété nouvelle, extrêmement précoce, à fanes peu développées, pouvant se cultiver très bien sous châssis. Pomme de terre *Blanchard* : cette variété est plus productive que les autres et présente de grands avantages : sa végétation est très vigoureuse et elle donne un produit précoce.

Parmi les variétés demi hâtives, exposées par cette maison, nous rencontrons l'excellente pomme de terre *jaune ronde hâtive*, les variétés anglaises *Snowflake* (flocon de neige), à chair légère et farineuse, et la *Bresee's prolific* (prolifère de Bresee), très précoce; et enfin une variété toute nouvelle, la Pomme de terre *premier*, à superbes tubercules arrondis, un peu aplatis,

(1) Cette pomme de terre convient surtout à l'alimentation du bétail.

très lisses. Cette variété, à petites fanes et d'un grand produit, semble être appelée à un brillant et rapide avenir.

Nous avons encore remarqué parmi la collection de pommes de terre de moyenne saison, les variétés *Roi des flânes*, d'une qualité tout à fait supérieure; la *grosse jaune deuxième hâtive* qui est si estimée dans la grande culture, et enfin la pomme de terre recherchée par dessus toutes par les marchands des Halles, la *jaune de Hollande* (*Quarantaine de Noisy* ou *Marjolin tardive*). Cette dernière variété est une des meilleures que l'on connaisse tant au point de vue de la garde qu'à celui de la qualité.

L'Exposition des légumes était également fort intéressante. De splendides *poireaux* exposés par M. Tétard (Isidore), à Deuil, méritent au plus haut point de fixer notre attention; il semblerait, à en croire le catalogue officiel, que l'art d'élever des poireaux puisse rivaliser avec celui d'engraisser les lapins en vue de se créer cent mille livres de rente. M. Tétard déclare qu'il vend annuellement pour 10,000 francs de poireaux! Un autre cultivateur, M. De Cuyer, avait exposé un lot d'oignon rouge pâle produisant 400 hectolitres à l'hectare. M. Telliez sur les cultures duquel nous reviendrons, nous a montré les beaux résultats qu'il a obtenus par son système de culture forcée des pommes de terre. Ses tubercules étaient petits, mais la chair en était ferme et pleine de fécule. Ils provenaient de tubercules plantés dans les premiers jours d'août. M. Turrel avait exposé des patates douces provenant d'une série de graines importées de la Martinique.

L'Exposition des fruits était également belle. Nous avons été heureux d'y voir figurer la collection d'un instituteur. Le *Bulletin* porte depuis longtemps un vif intérêt à tous les essais tentés par les instituteurs en vue d'obtenir des fruits dans les locaux d'écoles, et nous voyons avec plaisir que l'arboriculteur scolaire, qui a pris naissance chez nous, tend à prendre d'année en année plus d'extension et plus d'importance. Dans les diverses collections exposées, on remarquait surtout les poires suivantes :

Belle Angevine.	Bon Chrétien d'hiver.
Beurré d'Arenberg.	Duchesse d'hiver.
" rance.	Tardive Van Mons.
" gris d'hiver.	Martin sec ⁽¹⁾ .
Bergamotte d'Esperen ⁽¹⁾ .	Broom-Park.
Doyenné d'hiver ⁽¹⁾ .	Saint-Germain.
Bergamotte d'Alençon.	Doyenné du Comice ⁽¹⁾ .
Colmar des invalides.	Madame Millet.
Léon Leclerc de Laval.	Auger.
Passe Colmar.	Bergamotte Hertrich.
Tardive de Toulouse.	Curé ⁽¹⁾ .
Joséphine de Malines.	Beurré Bruneau.
Doyenné Jamin.	Double fleur (Rose d'hiver).
Doyenné Perrault.	Olivier de Serres.
Prince Albert.	Suzette de Bavay.
Muscatel d'hiver.	Bézy des Vétérans.
De livre (Beurré de Louvain).	Royale Vendée.
Beurré Diel.	Sœur Grégoire.
Grande Bretagne ou Bon	Général Duvivier.
Chrétien d'Espagne ⁽¹⁾ .	Vauquelin.
Bézy Gendron.	Marie Guise.
Passe Crassane ⁽¹⁾ .	Duchesse de Toulouse.
Catillac ⁽¹⁾ .	Beurré d'Hardenpont.
Louise bonne de printemps.	Prince Napoléon ⁽¹⁾ .

L'Exposition des pommes était assez nombreuse, mais de grandes inexactitudes existaient dans les dénominations. Il y avait des pommes Reinettes désignées sous des noms impossibles, et les Court-pendus eux-mêmes avaient dans certaines collections des appellations toutes fantaisistes. Beaucoup de pommes locales étaient venues enrichir l'Exposition, mais sans apporter aux collections d'autre valeur souvent que leur étrangeté. Parmi les plus belles, nous citerons plusieurs lots de pommes Reinette du Canada, grise, hâtive, dorée, de Caux et d'Angleterre, dont

(1) Voici les prix de quelques-unes de ces poires : *Doyenné d'hiver*, *Doyenné du Comice*, *Doyenné d'Alençon*, la pièce 1 franc. *Prince Napoléon*, *Bergamotte d'Esperen*, *Curé*, *Passe Crassane*, la pièce fr. 0,50. *Catillac*, *Grande Bretagne* et *Martin sec* (toutes poires à cuire), fr. 0,25 la pièce.

les exemplaires bien conservés se vendent 0,50 pièce. Il en est de même de la pomme Calville et de la Reine des Reinettes.

Les raisins étaient assez bien conservés, mais ne présentaient toutefois rien qui, comme forme, approchât de ces magnifiques grappes de M. Lane que nous avons admirées à Gand au mois de septembre dernier. M. Salomon, de Thomery, avait exposé le lot le plus méritant (médaille d'or).

Une Exposition tout à fait intéressante était celle des fruits du Midi et de l'Afrique. On y rencontrait toutes les variétés possibles d'Oranges depuis l'ordinaire jusqu'à celle qui ne s'emploie que confite. Il y avait une collection très curieuse envoyée par M. Turrel, de Toulon (Var). On y voyait des régimes de dattes, fruits du *Phoenix dactylifera* gagnés en France, encore adhérents aux panicules et dont la teinte jaune rougeâtre excitait la curiosité; de colossaux épis d'*Eryanthus Monstieri*, les premiers qui aient été récoltés en France; des fruits d'*Eucalyptus globulus*, de Jujubes et de Pistaches récoltés à Aubagne (Bouches du Rhône); des Cédrats d'Algérie, aux formes parfois bizarres et toujours curieuses. Les lots de fruits conservés présentaient des espèces de tous genres et de toute nature : le Chou Caraïbe et les Couscouches de la Martinique y rencontraient les Pampelmouses de leur pays natal, les Dattes de Biskra, les Figues marseillaises, les Châtaignes du Bourbonnais, les Marrons de Lyon, le Manioc, les Patates douces de Coleah, d'Alger et de Mondovi.

Une salle tout entière contenait ces beaux fruits; une autre, une collection de céréales, de plantes industrielles et de plantes fourragères, exposée hors de concours par la Maison Vilmorin-Andrieux, de Paris. Nous n'avons pas mission d'analyser leur collection de Blés d'hiver, de Poulards, de Blés durs, de Blés de mars, de Blés vêtus, d'Avoinas, de Seigles, de Maïs. Cette collection unique au monde comptait 161 numéros du catalogue. Celle des plantes fourragères comprenant les graminées cultivées en prairies artificielles et celles des prairies naturelles, présentait le plus grand intérêt. Il en était

de même de leurs plantes fourragères légumineuses et de leurs fourrages-racines où l'on remarquait de beaux spécimens des excellentes Betteraves *jaune globe* et *disette jaune*, ces races si précieuses pour les terrains calcaires; de beaux *Navets de Norfolk blanc* et à *collet rouge*, de magnifiques échantillons du *Navet turnips* ou *rabioule*, l'un des meilleurs pour culture dérobée; des *Choux raves* très bien venus et enfin une curieuse espèce de *Radis blanc de Russie*, nouvelle, très productive et pouvant rendre de nombreux services à la grande culture. Ce navet se sème en mai.

Nous ne pouvons pas quitter ce salon ni terminer notre compte rendu sans parler de la partie de l'Exposition de MM. Vilmorin consacrée aux plantes industrielles : Colza, Chanvres, Lins et surtout Betteraves. A ces dernières étaient jointes la désignation du rendement par hectare et de la richesse en sucre. Nous nous bornerons à les indiquer succinctement.

	Rendement par hectare.	Rendement en sucre.
Betterave à sucre blanche à collet		
rose (race française)	60,000 kil. quelquefois.	10 à 12 p. c.
" à sucre blanche à collet		
vert (race française)	50,000 "	11 à 12 p. c.
" à sucre blanche à collet		
gris (race française)	80,000 " parfois.	10 p. c.
" à sucre allemande accli-		
matée	50,000 "	11 à 14 p. c.
" à sucre blanche amé-		
liorée Vilmorin . .	30 à 40,000 kil.	15 à 18 p. c.

Toutes les betteraves se distinguaient par leur racine nette et lisse. La dernière variété qui se prête parfaitement à la culture serrée est celle généralement recommandée aujourd'hui pour obtenir des betteraves sucrières de toute première qualité.

Nous ne pouvons parler plus longuement ici de cette Exposition qui a été l'une des plus remarquables de celles que nous avons vues en France; il nous sera toutefois permis d'émettre une opinion générale sur cette magnifique réunion de bétail, de produits agricoles et de machines. Chaque partie de cette

Exposition a été, en tous points aussi intéressante que celle que nous avons décrite. L'Exposition de 1876 a présenté spécialement au point de vue des machines, un caractère tout particulier. Elle prouvait en effet que non seulement les machines françaises se sont améliorées notablement depuis ces dernières années, mais qu'elles peuvent aujourd'hui par l'entente du mécanisme et le fini de la construction, rivaliser presque avec les machines anglaises en l'important de beaucoup sur ces dernières par la modicité du prix.

Osmald de Kerchove de Denterghem.

Greffage à longs greffons.

Depuis l'invention du greffage, qui ne date pas d'hier, on a recommandé de se servir comme greffons de fragments de rameaux, munis de 2 à 3 yeux au plus.

Les pépiniéristes anglais les premiers ont rompu avec cet usage en employant pour leur *whip-graft* (greffe anglaise) des greffons munis de 4 yeux au moins.

Au congrès pomologique tenu à Gand en septembre dernier, un des membres a indiqué l'usage de rameaux longs et forts, munis de 7 à 8 yeux, pour greffer sur branches les pyramides stériles et les transformer en colonnes. Les yeux si nombreux, dit M. Courteaud, se développent peu et l'arbre ainsi rajeuni se met directement à fruit.

La chose nous paraissait neuve et nous nous propositions d'en faire un essai ce printemps ; il semble que bien décidément il n'y a rien de neuf sous le soleil. En effet, un de nos auditeurs, M. Fréd. Rigole, de Courtrai, a présenté dernièrement à une de nos conférences en cette ville, des poiriers greffés en fente sur des coignassiers trop gros pour subir l'écussonnage ; cet habile arboriculteur s'était servi de greffons munis de 7 à 8 yeux qui tous s'étaient développés, de sorte que les jeunes arbres obtenus étaient ramifiés comme des quenouilles de 2 ans. Sur un des arbres, la greffe s'était desséchée jusqu'à l'œil qui

se trouve au rez du tronçonnement du sujet; cet œil était sorti avec vigueur et avait produit un beau scion simple. M. Rigole présenta à la même réunion des poiriers produits par le *whip-graft* sur sujet de l'épaisseur d'un tuyau de plume, où toute trace de soudure avait disparu après deux années de greffage.

Comme on le voit, si ancienne que soit la pratique du greffage, elle est encore susceptible de perfectionnement. Nous engageons nos lecteurs à essayer le procédé dont nous venons de parler.

Fr. Burvenich.

Du Prunellier ou Épine noire comme sujet.

En qualité d'amateur de beaux arbres et de bons fruits, je prends la liberté de soumettre à l'appréciation des lecteurs du *Bulletin*, le fait suivant, que je certifie.

Depuis une quinzaine d'années environ, il existe dans la propriété d'un de mes voisins, un prunier nain dont les fruits sont appelés vulgairement au pays *Grosse Mirabelle* ou *Mirabelle abricotière* (ce doit être la *Mirabelle double de Metz*) greffé rez-terre sur un prunellier commun (*Prunus spinosa vulgaris*) ou Épine noire ordinaire.

Cet arbre ou plutôt cet arbuste est taillé annuellement à peu près en boule; il n'a jamais dépassé 1^m40 en hauteur, et son pied n'a que la grosseur d'un de ses congénères du même âge; sa fructification est complète et annuelle, c'est vous dire que les gelées printanières n'ont que peu ou point de prise sur ses bourgeons; cependant, je dois faire observer que l'arbre en question est abrité des vents du nord par le pignon de la maison de son propriétaire, distante néanmoins d'une douzaine de mètres.

Le fruit dépasse en grosseur celui de l'arbre mère et il est aussi plus juteux, plus suave et beaucoup plus sucré que celui produit par ce dernier; il se colore et se pointille vers l'époque de la maturité, arrivant en août, d'une belle teinte carmin orangé en regard des rayons solaires.

J'ai voulu moi-même, expérimenter le cas et voici, à ce jour, ce que j'ai obtenu :

Pendant l'hiver de 1873-1874, j'ai transplanté dans mon jardin clos de murs, il est vrai, mais pas moins exposé à tous les vents, j'ai transplanté, dis-je, deux pieds sauvages de prunellier; en 1874, j'ai greffé en fente à 1 mètre sur l'un, la *Reine Claude diaprée* et en 1875, sur l'autre à 0^m40 la *Mirabelle double*. La greffe du premier s'est développée assez vivement et a commencé à fleurir en 1875, mais sans laisser de fruits, ce que j'ai lieu d'attribuer bien certainement à sa trop tendre jeunesse; toutefois, j'en espère cette année. Le second s'est développé et ramifié après un seul pincement, avec une telle vigueur et rapidité que j'en suis encore émerveillé.

En ce moment, sur l'un comme sur l'autre, les bourgeons existent à foison.

Si cela peut intéresser les lecteurs de votre *Bulletin*, je vous ferai connaître, au fur et à mesure, les résultats que j'obtiendrai.

Quel vaste champ nous est ouvert si, comme je le crois et comme je l'ai vu, la prune mûrit sur l'Épine noire! Combien de ces milliers de haies incultes existant à peu près partout, pourraient devenir productives, et les lisières de nos forêts quelle belle ceinture d'or on leur donnerait!

Gerbevillers (Meurthe et Moselle), 17 février 1876,

Roville.

Culture du Melon sur buttes.

Dans les jardins bien abrités et non loin d'un mur exposé au midi, on peut réussir dans la culture du Melon sans le secours de coffres ni de châssis, en les plantant sur butte. Voici comment on procède.

Dans les premiers jours de mai, on creuse à une distance de



Fig. 17. — Fosse pour couche à melons.

2 mètres, prise du centre, fig. 17, des fosses de 0^m75 de dia-

mètre et de 0^m20 de profondeur; la terre extraite est répandue autour des fosses. Dans ces creux on établit les buttes : on dépose au fond une couche de feuilles ou de litière sèche ; sur ce premier lit on amoncelle jusqu'à une hauteur de 0^m75 envi-

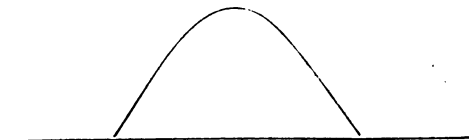


Fig. 18. — Butte à melons.

ron, du fumier à moitié consommé, sortant de couches éteintes. Ces buttes se terminent en cône tronqué, fig. 18.

On tasse bien les buttes afin de prévenir tout affaissement ultérieur. Dans les terrains frais, les buttes peuvent être montées au niveau du sol, et partant au lieu d'être des cônes isolés, former une espèce de meule continue d'une longueur indéterminée de 0^m75 de base et d'autant de hauteur. De quelque manière qu'on juge à propos de les construire, on charge les buttes d'une couche de terreau mêlé de moitié gazons décomposés ou de bonne terre franche, le tout bien serré, et retenu au besoin par une bordure de planches, de tuiles ou d'ardoises.

Au sommet des buttes, on creuse de petites fosses dans lesquelles on dépose une bonne pelletée de terreau léger, où on

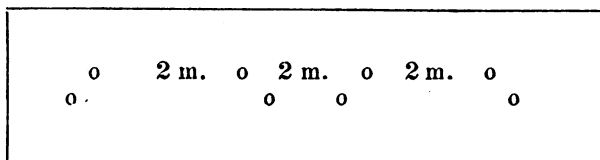


Fig. 19. — Meule à melons.

place 2 plantes à 0^m12 de distance ; ces groupes de deux plantes sont à 2 mètres d'intervalle ; elles sont conservées toutes les deux, fig. 19.

Les plantes doivent être immédiatement protégées. Nous

recommandons de les couvrir à cet effet d'une petite verrine improvisée composée d'un cadre de 4 planchettes de 0^m30 sur 0^m10, clouées entr'elles et recouvertes d'un carreau de vitre. Ces petites verrines se fixent facilement sur les buttes et on peut les couvrir pendant les nuits froides. Lorsque les jeunes plants remplissent leur casier vitré, on soulève celui-ci en le plaçant sur des briques pour laisser échapper les sarments par dessous.



Fig. 20. — Noir des Carmes.

A ce moment, on habitue peu à peu les plantes à l'air libre et on leur donne un copieux arrosage de bouse de vache ou de tourteaux délayés dans l'eau. On coupe l'extrémité des sarments, afin qu'ils se ramifient assez pour couvrir plus tard toute la surface de la butte sur laquelle on les fixe en les *crochetant*. Lorsque les plantes commencent à s'étendre, on couvre toute la butte d'une couche de tan à moitié décomposé ou mieux de déchets de lin ou de chanvre ou de regain vert. Ce paillage conserve la chaleur et la fraîcheur des buttes. Dans les pays où les ardoises sont communes, on s'en sert pour remplacer la couverture dont nous venons de parler.



Fig. 21. — Cantaloup précoce

Dans cette culture, on emploie avant tout les variétés précoces les moins délicates et en première ligne l'excellente et fertile variété *Noir des Carmes*, fig. 20. Les Melons *Cantaloup précoce*, fig. 21, et *Cantaloup orange* (*Lekker-beetje*), fig. 22, conviennent également bien à cette culture, ainsi que le Melon vert à rames dont il a été tant parlé ces deux dernières années et que MM. Vilmorin-Andrieux et C^{ie}, de Paris, ont propagé par tout le monde.

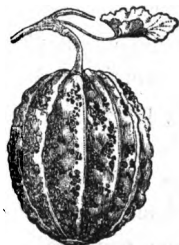


Fig. 22. — Cantaloup orange.

Nous n'entrerons pas dans les détails concernant la culture

ordinaire du Melon, notre intention étant de signaler seulement la culture sur butte. Les soins relatifs aux arrosements, à l'aérage, à l'ombrage, à la taille et à l'éclaircissage des sarmements, etc., sont d'ailleurs assez généralement connus.

Fr. Burvenich.

Calendrier du primeuriste.

MARS.

Un des premiers soins du jardinier doit être de maintenir la chaleur aux couches à melons, haricots verts et autres légumes, et de donner de l'air aux plantes sous châssis chaque fois que le beau temps le permet, afin de les y habituer graduellement. Il vaut mieux pratiquer les arrosements le matin, parce que les nuits sont encore trop froides. Le jardinier soigneux veillera aussi à ce que ses plantes soient garanties contre les coups de soleil, les vents et le hâle.

On sème les melons de troisième saison, les derniers concombres en petits pots; on continue tous les semis de février, surtout si la température est généralement froide ou trop pluvieuse et, par suite, défavorable aux cultures de plein air. On sème le piment et la tétragone. On transplante les concombres du semis de février; on repique les choux-fleurs qui seront mis en place à la fin du mois; on plante les tubercules de patates. On dresse des couches pour les melons, pour les endives, pour les dernières asperges; on active la croissance du houblon pour récolter les jets; on butte les pommes de terre; on chauffe une nouvelle série d'ananas et l'on rempote ceux du plant d'automne; on dispose les planches de fraisiers pour recevoir les coffres. Ceux-ci sont rehaussés partout où les plantes toucheraient au vitrage. En cas de pluie douce, on peut momentanément enlever les châssis, mais toujours les remettre à la soirée.

Ém. Rodigas.

Espalier superposé.

Cette dénomination n'est peut-être pas strictement exacte, mais nous n'en trouvons pas qui rende mieux notre pensée et l'objet qu'elle doit désigner.

Il arrive souvent que les murs sont trop bas pour qu'on puisse y maintenir des espaliers vigoureux, et la mise à fruits de ces arbres offre alors beaucoup de difficulté. Nous avons vu, en ce

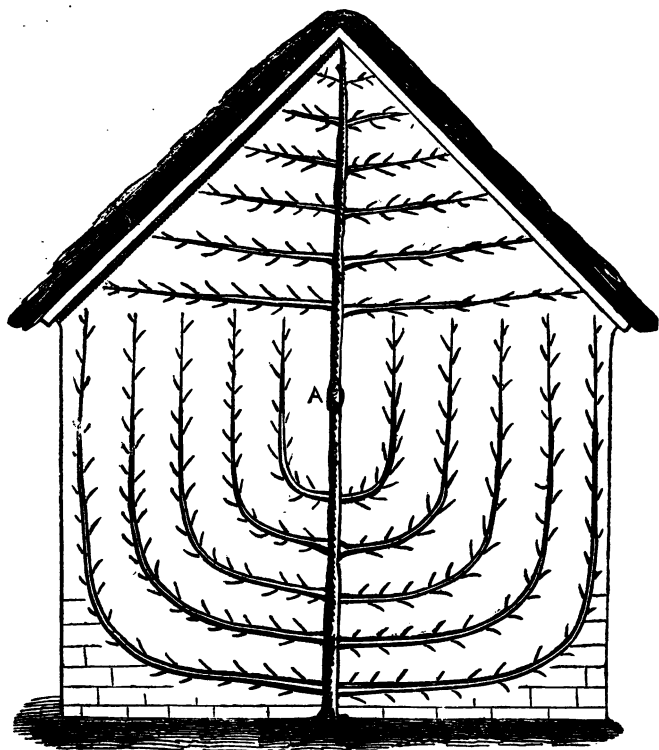


Fig. 23. — Espalier superposé.

cas, ajouter au mur une partie treillagée, afin de pouvoir laisser s'allonger les branches. Ce procédé qui n'est pas toujours prati-

cable, n'est pas à rejeter si l'allongement des branches ne doit pas dépasser certaines limites, hors desquelles il deviendrait impossible de tenir les parties inférieures bien garnies.

Un autre expédient que nous avons vu mettre en œuvre et qui est essentiellement défectueux, nous a suggéré une idée qui bien des fois trouvera une application utile.

Un propriétaire ne pouvant venir à bout de ses palmettes de poiriers trop vigoureuses, eut la pensée de laisser s'allonger la flèche au dessus du mur et d'y former une couronne pyramidale, à l'instar de ce qui se pratique pour le vase-pyramide de M. Dubreuil. Le résultat se devine aisément : la tête prit à elle toutes les forces et bientôt le mur ne portait plus que des branches charpentières affamées. C'est ce qu'un simple raisonnement pouvait à la fois faire prévoir et prévenir.

En pareil cas, voici ce que nous conseillons : l'arbre étant conduit en palmette Verrier, c'est à dire à branches redressées, on greffe la tête ou flèche en *a*, fig. 23, le plus près possible de son point de départ, avec une variété fertile et de peu de vigueur dont on conduit les branches en sens inverse des étages inférieurs, dans une direction horizontale.

La fig. 23 représente un arbre établi au moyen de deux formes superposées sur le même pied et composées de deux variétés différentes, l'inférieure d'une variété vigoureuse : *Beurré Diel*, *Beurré rance*, *Triomphe de Jodoigne*, *Beurré Sterckmans*, *Conseiller à la cour* ; la supérieure, d'une variété fertile et de vigueur modérée : *Beurré Clairgeau*, *Louise bonne d'Avranches*, *William*, etc.

La forme d'espalier superposé pourrait encore s'appliquer utilement à un genre de culture que nous avons traité longuement dans ces *Bulletins*, la culture fruitière sur pignons. Un mur de ce genre, lorsqu'il n'est pas trop vaste, pourrait être complètement tapissé d'un seul arbre formé de deux variétés, l'une vigoureuse, formant la base et couvrant la partie carrée du mur, l'autre, à branches horizontales, garnissant la partie pignonnée.

Nous avons recommandé et appliqué cette même pratique pour modérer la branche de milieu des petites palmettes à 3 et

à 5 branches qu'on équilibre difficilement. On est toujours certain d'avoir un arbre fertile et facile à mener lorsqu'on greffe une variété à végétation lente sur les branches trop favorablement placées d'une variété trop vigoureuse.

Fr. Burvenich.

Abris pour garantir les vignes et les arbres fruitiers contre les gelées printanières.

On ne saurait trop recommander aux vignerons de conserver chaque année, avec soin, au lieu de les brûler, les sarments de leurs vignes, pour les employer au fur et à mesure, à protéger les ceps et à garantir les pieds de vignes de la gelée printanière. Il convient de tresser des claies avec les sarments hors de service, ainsi que l'on façonne les mannes grossières destinées au transport des fruits; ou bien encore des paillassons que l'on consolidera avec du fil de fer galvanisé dont l'emploi a plus de durée que la ficelle communément en usage.

Tous les menus bois pourraient à la rigueur être employés, mais le sarment leur est de beaucoup préférable à cause du vernis dont il est naturellement enduit et qui le défend contre l'humidité qu'il n'absorbe pas comme le fait la paille; il a en outre l'avantage de laisser plus librement passer l'air et la lumière, indispensables aux plantes.

Il faut tendre des fils de fer galvanisés de l'un à l'autre des échelas et les fixer à leur sommet, puis poser ses abris dessus. On pourrait à la rigueur se contenter d'étaler sur eux les sarments, mais le vent les déplacerait trop facilement; cela suffit à remplacer les prétendus nuages artificiels.

Si les toiles dont on se sert pour garantir les arbres fruitiers, les touchent, s'il n'y a pas une certaine distance entre elles et les fruits, ces derniers sont perdus. L'air qui circule entre l'arbre et l'abri, est donc indispensable pour les protéger de la gelée et des rayons solaires.

En hiver, les vêtements amples ne nous garantissent-ils pas mieux du froid que les habits collants? Le principe est le même.

Si, à l'automne, le raisin n'est pas arrivé à maturité, on peut remettre les abris et attendre sans crainte les premières gelées.

Les claies garantissent également de la grêle.

La main d'œuvre ne sera pas considérable, puisque l'on peut consacrer à préparer ces abris, la saison d'hiver, alors que tout travail est suspendu. Quelques personnes m'ont objecté l'importance des frais; qu'importe une dépense minime de cinquante francs, je suppose, si elle assure à la récolte une plus value de mille francs, et enlève tout souci quant au résultat?

Que le produit de ses vignes soit abondant ou nul, les façons demeurent les mêmes pour le vigneron. Comment hésiterait-il donc à assurer un bon rendement, grâce à un supplément momentané de travail au temps du chômage, et à l'emploi de simples matériaux de rebut? Les abris une fois faits se conservent pendant plusieurs années. C'est donc une main-d'œuvre première et un entretien peu important qu'il faut envisager.

Il en est de même pour les blés: si on les laisse envahir par les mauvaises herbes, la récolte devient inférieure; aussi le fermier a soin d'y veiller.

Les vignobles n'ont pas seuls intérêt à ce que la Vigne soit protégée. Les récoltes mieux garanties rendront plus rares les falsifications malsaines et feront baisser partout le prix du vin.

Raphaël Gauthier.

Rosiers en corbeilles.

Il n'y a peut-être pas de corbeille aussi ancienne que celle de rosiers; aujourd'hui encore il y a peu de jardins qui n'aient un parterre consacré à la reine des fleurs. Si nous nous en occupons dans cet article, c'est à la fois pour proposer une

forme qui s'écarte quelque peu du vieux contour classique, du rond ou ovale, et ensuite pour émettre notre idée sur la manière de distribuer les plantes.

On a beaucoup vanté les rosiers remontants et plusieurs méritent en effet d'être prônés plus ou moins. Mais on conviendra que généralement la refleuraison laisse énormément à désirer et que, au contraire, les rosiers remontants, après leur première et abondante floraison, restent non seulement vierges de fleurs ou à peu près, mais ont de plus leur feuillage rôti, bruni par le

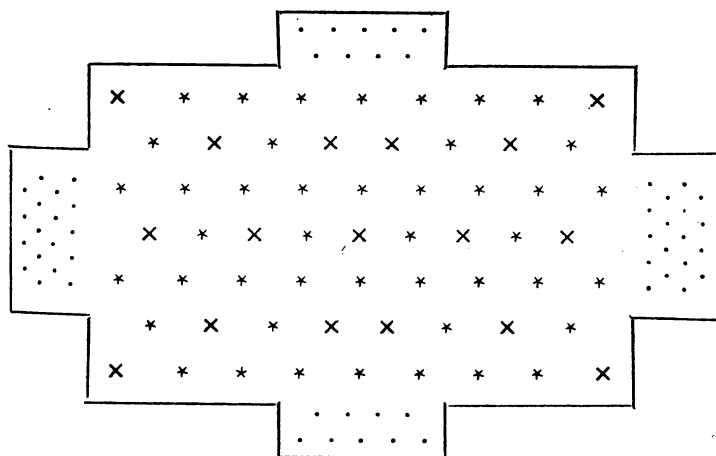


Fig. 24. — Corbeille de rosiers.

- × Rosiers remontants à tige.
- * Rosiers de Chine en buissons.
- . Annuelles ou autres fleurs.

soleil et sont alors loin d'avoir un aspect riant. C'est ce dont nous nous étions aperçu depuis des années déjà et ce qui nous a fait imaginer la manière de planter indiquée par la figure ci-contre, que nous avons mise en exécution au Jardin botanique de Gand et dont nous avons lieu d'être satisfait.

Nous avons tout simplement alterné les rosiers remontants et à tige avec les rosiers de Chine, tels que *Duc d'York*,

Cramoisi supérieur, etc. ; ces derniers, on le sait, fleurissent moins abondamment à la fois, mais par contre on y trouve encore des fleurs jusqu'aux premières gelées, et leur feuillage reste frais : ils entretiennent donc la gaieté et la fraîcheur dans la corbeille bien mieux que les rosiers remontants seuls ne pourraient le faire.

Dans la figure 24, les X représentent des rosiers remontants, les * des rosiers de Chine ; tous se trouvent à environ 75 centimètres de distance. Si le sol est un peu convenable, on ne peut guère les planter plus près sans exposer les plantes de l'intérieur à manquer d'air. Enfin, dans les quatre saillies de la corbeille, nous proposons de mettre l'une ou l'autre plante à fleurs ou à feuillage, du Réséda même, pour rompre un peu la monotonie. Rien n'empêcherait non plus d'encadrer les rosiers d'une bordure de plantes quelconques, ni de remplacer les rosiers en buissons entre les rosiers à tiges par des plantes florifères.

H. J. Van Hulle.

Du sol.

Les conditions physiques de la culture sont complexes, soit qu'elles se rapportent aux influences météorologiques, soit qu'elles concernent la composition du sol lui-même. Il importe que le jardinier se rende compte qu'une des choses essentielles est de bien approprier la terre et l'engrais aux plantes qu'il se propose de cultiver. Il a à résoudre un triple problème et doit étudier avec soin : 1° la nature de la terre, 2° la composition de l'engrais et 3° la dose qui convient à chaque plante.

Le premier point qu'il importe de connaître est la nature de la terre. Il y a en effet autant de natures de terre qu'il existe de jardins, bien que l'on soit généralement d'accord pour diviser les sols en trois catégories principales qui sont les sols argileux, calcaire et siliceux, suivant que l'élément qui y

domine, est l'argile, la chaux ou la silice. A côté de ces terres naturelles, il y a celle que le cultivateur a modifiée ou enrichie par les énormes quantités de fumier qui s'y sont décomposés depuis nombre d'années et qui forment de véritables composts. On lui donne communément le nom de terre de jardin. L'horticulteur compose encore des terres destinées à des cultures particulières : la plus importante, la plus anciennement connue, celle qui est produite avec le plus d'abondance et dont on fait le plus fréquent usage, est le *terreau* proprement dit ou *terreau de couches*, résultant de la décomposition des fumiers.

Un propriétaire soigneux, désireux de se rendre compte de la valeur exacte de son exploitation, devra tenir à connaître parfaitement la nature et la richesse réelle du sol. Dans ce but, il fera faire l'analyse des diverses espèces de sols qui composent son domaine et marquera même sur le plan de la propriété, les diverses compositions qui auront été observées. La création de nombreuses stations agricoles rend aujourd'hui ce travail aussi prompt que facile.

Mais à côté de cette base scientifique, il faut recourir aux données de l'expérience. Chaque jour apporte un nouveau contingent d'observations précieuses et utiles dont il faut tenir compte.

M. Jæger, dans le *Gartenflora*, M. Duchartre, dans le *Bulletin de la Société centrale d'horticulture de France*, viennent d'appeler l'attention des horticulteurs, des jardiniers et des cultivateurs sur les avantages que présente l'emploi du fumier en couverture dans les terrains argileux, devenant pendant l'hiver généralement durs et compacts. L'expérience a démontré à M. Jæger qu'il vaut mieux, lorsqu'on veut ameubler un sol, le couvrir à l'automne d'une couche de fumier et le laisser ainsi, pendant tout l'hiver, plutôt que de l'enterrer. L'expérience a été faite par lui, sur une pelouse qui n'avait jamais été travaillée et qui était formée de terre argileuse. Il voulait la disposer pour la culture maraîchère. Dans ce but, il fit couvrir une partie du sol d'une couche de fumier d'environ 10-12 cen-

timètres, et au mois d'avril suivant, la terre placée dessous était parfaitement ameublie et même fine, tandis que la portion qui n'avait pas été couverte, était devenue, pendant l'hiver, dure et compacte. Aussi, dit M. Jæger, bien qu'il y ait une perte d'ammoniaque quand, au lieu d'enterrer le fumier à l'automne, on le met en couverture, néanmoins l'effet produit est bien meilleur, et ce procédé ne saurait être trop recommandé pour la préparation des terres dures et compactes.

Le procédé de M. Jæger produit des résultats surprenants, mais il est coûteux, car la déperdition de force et partant de valeur du fumier étalé pendant plusieurs mois sur la terre est évidente. Aussi a-t-on cherché à remédier à cette dépense trop considérable : au lieu de fumier, M. Carrière conseille d'employer une bonne et épaisse couche d'herbe ou d'immon-dices, de platras même.

Le résultat produit est identique dans les deux cas : car il suffit d'intercepter l'air extérieur en plaçant sur le sol une couche de substances susceptibles de former une sorte d'écran. Elles s'opposent à l'évaporation de la chaleur interne du sol qui, se concentrant à sa superficie, modifie la nature de celui-ci et le rend aussi friable que le froid l'eût rendu compact. Nous croyons, avec l'éminent publiciste de la *Revue horticole*, qu'il est inutile de faire remarquer que si la couche formant écran est susceptible comme le fumier, de se décomposer et de fournir au sol des éléments azotés, le jardinier obtiendra un meilleur résultat, car il retrouvera sa terre friable et enrichie des engrais qui conviennent le mieux aux cultures, à celles des légumes surtout. Il est utile en effet de se rappeler que la plupart des plantes potagères contiennent une grande quantité d'azote. M. Petermann, le savant professeur de l'Institut agricole de Gembloux, constate, dans son tableau indiquant la composition moyenne des principales plantes cultivées (1), que mille parties des plantes suivantes contiennent :

(1) Bruxelles, imprimerie Gauweloos, 1875.

	Eau.	Matières organiques.	Matières minérales.	Acide phosphorique.	Potasse.	Soude.	Chaux.	Magnésie.	Azote.
Pois verts . . .	815	171,1	13,9	1,5	5,1	0,5	3,5	1,4	5,0
Betteraves fourragères (feuilles) .	907	78,9	14,1	0,8	4,1	2,9	1,6	1,3	3,0
Betteraves (racines) . . .	883	109,5	9,8	0,6	4,1	1,2	0,3	0,3	1,8
Fèves de marais (paille) . . .	180	776,1	43,9	3,2	15,5	1,1	9,8	3,3	16,3
Fèves (graines) .	141	828,3	30,7	11,9	13,1	0,4	1,5	2,2	40,8
Carottes (racines) .	860	132,2	7,8	1,0	2,8	1,7	0,9	0,4	2,1
Carottes (feuilles) .	803	171,0	26,0	1,0	2,9	5,2	8,5	0,9	5,1
Chicorée (racines) .	800	193,3	6,7	0,8	2,6	1,1	0,5	0,3	2,5
Chicorée (feuilles) .	850	133,5	16,5	1,0	4,3	2,9	3,2	0,4	3,5
Choux blancs . .	885	99,0	16,0	1,4	6,3	0,9	3,1	0,6	2,4

D'autres observations également importantes ont été faites, dans ces derniers temps, par M. Louis Jules, jardinier chef au château de Villermé (Seine et Oise), au sujet de la valeur relative des diverses natures de sol. Il a publié dans la *Revue horticole*, le résultat de ses essais, et nous engageons tous nos jardiniers à suivre vis-à-vis de nous l'exemple que leur donnent leurs confrères français. Nous répétons encore que nous sommes heureux et le serons toujours, d'accueillir toutes ces observations précieuses qu'une pratique journalière leur permet si aisément de faire.

Première observation. Au mois de janvier dernier, M. Jules rempota des plants de Melon dans le compost suivant: moitié terre de jardin, un quart terreau et un quart terre de bruyère. Au bout de huit jours, ces melons étaient tous jaunes et toutes les racines qu'ils avaient lors du repotage, étaient pourries, tandis que les mêmes plants repotés dans de la terre de jardin

pure sont devenus de toute beauté ! Il en résulte que les melons n'aiment pas la terre mélangée : une bonne terre de jardin, ni trop forte ni trop légère et bien fumée de l'année précédente, est celle qui leur convient le mieux.

Deuxième observation. Les pommes de terre de primeur plantées dans une trop bonne terre ou dans un sol qui en a produit depuis peu, poussent d'abord très vigoureusement, mais les tubercules ont à peine la grosseur d'un œuf de pigeon, que les plantes meurent presque subitement, tandis que celles plantées dans une terre de jardin à laquelle on ajoute un cinquième environ de sable, si la terre est compacte, donnent les plus brillants résultats.

Troisième observation. Des fraisiers plantés dans une terre de potager, très riche et très bonne, ne voulaient pas pousser. On en planta deux planches dans une terre à laquelle on mélanga 8 ou 10 centimètres d'épaisseur de *boue de route* dans laquelle il y a beaucoup de sable. Dans ces conditions, les fraisiers poussèrent fort bien, et M. Jules déclare s'être parfaitement bien trouvé chaque fois qu'il empote des fraisiers destinés à la culture forcée, d'ajouter au sol un quart de sable de route.

Quatrième observation. Si on plante des haricots de primeur dans une terre trop légère et ayant déjà produit des haricots les années précédentes, les plants prennent un aspect jaune, lors même qu'on fumerait le terrain ou qu'on y mettrait moitié de terreau. Si au contraire les plantes sont dans une terre forte et neuve, sans engrais, elles pousseront des feuilles d'un beau vert foncé, mais elles donneront leur produit dix ou douze jours plus tard que celles plantées en terre un peu sablonneuse.

Cinquième observation. Les radis semés dans une terre à Melon deviennent durs et véreux dès qu'ils sont à peine tournés ; si on les sème dans une terre légère ou bien dans du terreau pur, ils resteront tendres et bons, même longtemps après être formés.

Sixième observation. Les carottes sont bien plus hâtives et tendres dans une terre légère que dans une terre forte.

Septième observation. A Cherbourg, M. L. Jules a vu des choux fleurs, plantés dans les sables du bord de la mer, donner des produits de toute beauté dès les mois de février et mars. A Chambourg, près Saint Germain en Laye, où la terre est forte, on obtient à l'automne des choux fleurs extraordinairement gros, ce qui démontre que, pour une même plante, il faut quelquefois employer des sols différents suivant la saison où l'on opère.

En effet, pour avoir de beaux choux fleurs au printemps, il faut les planter en terre légère, tandis que, pour l'automne, une terre plus forte convient beaucoup mieux.

Ces observations précieuses, dictées par une sage et longue expérience, montrent suffisamment quel puissant appui l'horticulture peut trouver dans les faits que la nature offre tous les jours aux jardiniers assez intelligents pour savoir les observer. Nous ne pouvons assez engager ceux qui nous font l'honneur de nous lire, de noter tous les faits intéressants qu'ils rencontrent dans leur pratique journalière; qu'ils se persuadent bien qu'au point de vue des progrès de la culture, la science n'est vraiment puissante que lorsqu'elle s'appuie sur l'expérience et sur l'observation.

Osmald de Kerchove de Denterghem.

Soins à donner aux couchés à Melons.

Dernièrement nous avons expliqué⁽¹⁾ un mode facile et peu coûteux de cultiver au moins les variétés les plus rustiques de melons.

Il paraît que nous nous étions trompé, en supposant qu'il était superflu d'entrer dans les détails concernant la culture de ce fruit; plusieurs de nos lecteurs ont demandé que nous com-

(1) Voir *Bull.* 1876, page 94.

plétions notre article en indiquant les soins généraux de la culture du Melon sur couche.

Afin de combler cette lacune qu'on nous signale, nous allons brièvement, sans commentaires, indiquer toute la marche à suivre :

1° On récolte les meilleures graines sur les melons de Saison, c'est à dire mûrissant en juillet-août.

2° On sème de préférence de la graine ayant au moins deux ans et au plus quatre années de conservation.

3° Il faut semer à haute température, la germination et le premier développement des plantes devant se faire rapidement. Les arrosements d'eau tiède facilitent beaucoup la germination.

4° On repique le plant en petits pots dès l'apparition des premières feuilles.

5° La plantation en place se fait par deux plantes au milieu d'un châssis, aussitôt que les racines tapissent bien les pots.

6° Les premiers jours qui suivent la plantation, on tient les châssis fermés et on ombrage les jeunes plantes.

7° Après la reprise, on n'ombrage plus ; on combat les effets du soleil trop ardent en ouvrant les châssis ou même en les enlevant entièrement.

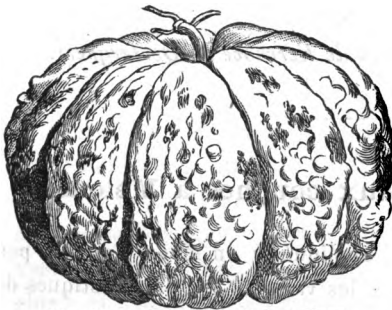


Fig. 25. — Melon Prescott fond blanc.

8° L'arrosement se fait au moyen de l'arrosoir à pomme et avec de l'eau tiède. Pendant la floraison, on arrose peu et au goulot.

9° Pendant les temps froids, l'arrosement se fait le matin, et le soir après les journées chaudes.

10° Lorsque les fruits sont définitivement noués, on les pose sur des briques ou sur des ardoises. On les laisse sous le feuillage.

11° Pendant le grossissement des fruits, on les tourne de temps en temps sur une autre face.

12° Les melons sont mûrs dès que le pédoncule se fendille autour du point d'insertion ; après les avoir coupés, on laisse s'achever leur maturité sous le châssis pendant un jour au moins.

Les variétés les plus recommandables pour la culture sous châssis sont, outre celles que nous avons préconisées dans la culture sur butte, les suivantes :

Le *Melon Prescott fond blanc*, fig. 25, le beau melon gros plat à côtes très saillantes. C'est la variété la plus recherchée dans le commerce à cause de son bel aspect. Son écorce est épaisse, ses graines nombreuses ; la chair mangeable n'est que la petite part, mais c'est un fruit d'apparat par excellence.

Le *M. Cantaloup noir* galeux de Portugal fig. 26, en est une sous-variété plus volumineuse, d'une forme moins parfaite et dont les côtes sont garnies de grosses et nombreuses proéminences ou verrues.

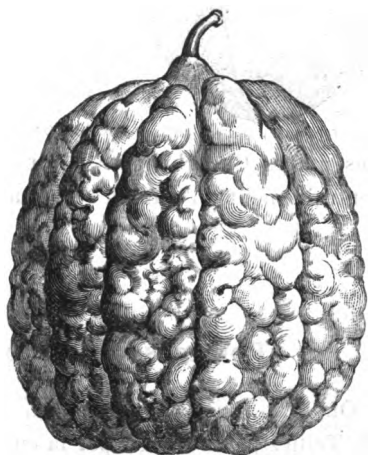


Fig. 26. — Cantaloup noir de Portugal.

Le *Melon de Cavaillon*, fig. 27, est encore une bonne variété rustique, à côtes peu prononcées et à surface couverte d'un réseau. Il appartient à la catégorie des *Melons brodés* ; il fait en France l'objet d'une grande culture en plein air. Il est extrêmement fertile. Il a une sous-variété à chair verte.



Fig. 27. — Melon de Cavaillon.

Le *Melon brodé de Siam*, fig. 28, est une variété très recommandable à écorce vert foncé, chair rouge.

La maison Vilmorin Andrieux et C^{ie}, de Paris, recommande encore d'une manière particulière parmi les melons Cantaloups,



Fig. 28. — Melon brodé de Siam.

les variétés *Cantaloup d'Alger* et *C. d'Epinal*, et dans les *M. brodés*, le *M. Ananas* et le *M. composite*. D'ailleurs, les variétés sont très nombreuses, puisque toutes se croisent entre elles avec une facilité déplorable pour celui qui tient à la conservation exacte des types. Les Melons sont influencés même par le voisinage des concombres lorsque la floraison de ces deux plantes coïncide.

Les autres Cucurbitacées n'y produisent aucune hybridation, contrairement à l'opinion de beaucoup de jardiniers.

F. Burvenich.

Pommes de terre permanentes.

On s'est beaucoup occupé en France des essais tentés par M. Telliez pour obtenir par la culture, des pommes de terre en toute saison. Le procédé est très simple.

Au mois d'août, on sème des pommes de terre récoltées l'année précédente, à une profondeur de 20 centimètres environ, après avoir bien préparé la terre et l'avoir fumée d'une façon suffisante ; la végétation se poursuit, les fanes deviennent grandes et lorsque les gelées arrivent, c'est à dire dans le courant de novembre, on butte et on couvre les fanes avec de la paille, puis on laisse le tout dans cet état ; les petites pommes de terre formées grossissent et on peut les récolter dans le courant de février, mars, avril et même en janvier, ce qui est moins utile puisque à cette époque, les pommes de terre récoltées en septembre de l'année précédente sont encore très bonnes et qu'il n'est pas nécessaire d'avoir recours aux nouvelles. Il n'en est plus de même en février et surtout en mars ; alors on est bien

aise de trouver dans la terre des tubercules déjà assez gros dont la qualité est excellente. On nous a même assuré que le prix de ces pommes de terre serait assez élevé et qu'il atteindrait 3 à 4 francs le kilogramme. Nous engageons, dit M. Telliez, les cultivateurs à conserver en plein air des pommes de terre de l'an dernier, à les empêcher ainsi de pousser de longs germes, puis à les planter au mois d'août prochain. Il est fort agréable et fort productif d'avoir du produit nouveau aux mois de février et de mars.

La méthode préconisée par M. Telliez a été fort discutée dans la presse française; nous devons même ajouter que les résultats sont encore contestés, niés même par certains publicistes. Les divers essais tentés par M. Pluchet, membre de la Société d'agriculture, par MM. Laizzier et Vavin, membres de la Société centrale d'horticulture, sont loin d'être favorables à ce système de culture. Douze tubercules furent récemment plantés au Jardin du Luxembourg, en suivant minutieusement les indications de M. Telliez. Six avaient été trempées dans l'eau salée, trois dans l'eau ordinaire, trois dans rien du tout. Les six trempées dans l'eau salée étaient pourries quinze jours après; les autres végétèrent. La récolte eut lieu au mois de mars dernier et donna le résultat suivant :

Poids des 12 tubercules semés . . . 767 grammes.

Poids de la récolte 2,110 »

Si on tient compte, dit M. Buchetet, dans le *Journal de l'Agriculture*, du résultat obtenu et de l'argent dépensé pour la culture, on doit reconnaître que ce procédé n'est guère aussi économique que le proclame son auteur.

Quoi qu'il en soit, il est intéressant de répéter l'expérience, ne fût-ce que pour s'assurer par soi-même de l'inefficacité du procédé et pour apprendre, à ses dépens, à se méfier des *humbugs* quel que soit le pays qui leur ait donné naissance.

Oswald de Kerchove de Denterghem.

Pêche lord Palmerston.

La pêche dont nous reproduisons l'image est encore un des nombreux gains de M. Rivers, de Sawbridgeworth ; elle fait partie de la catégorie des pêches tardives.

Elle présente en beaucoup de points des analogies avec son aïeule la *Pavie de Pomponne*, par son volume, sa beauté et par l'adhérence de sa chair au noyau. Cette dernière propriété qui n'est pas une bonne qualité, est un caractère de famille des Pavies.

Le fruit est très gros, fond blanc légèrement teinté de rose, épiderme très duveteux. La chair est marbrée de rouge clair, fondante, très juteuse, d'un parfum relevé, et un peu filandreuse quoique ferme lorsque la maturité n'est arrivée qu'à un degré insuffisant, défaut qui se manifeste quand elle n'a pas une exposition en plein midi.

Les feuilles sont grandes munies de glandes globuleuses ; les fleurs sont d'une forme rosacée. L'arbre est d'une grande vigueur.

M. Rivers dit l'avoir obtenue d'un noyau de la pêche *Princess of Wales* qui, on le sait, descend de la *Pavie de Pomponne*.

Dans les contrées du nord, cette variété ne sera recherchée si ce n'est pour des expositions privilégiées. Dans le centre de la France, par contre, cette terre classique de la culture de ce beau fruit, elle sera considérée comme une précieuse acquisition.

Dans notre pays, où beaucoup d'amateurs adaptent à leurs espaliers de pêcheurs des châssis vitrés, de février en mai, et avancent ainsi la formation du fruit tout en protégeant la floraison, la Pêche *Lord Palmerston* sera très recommandable.

Lors de la visite faite par les membres du Congrès et du Cercle d'arboriculture, à M. Maurice de Ghellinck de Walle, dont le père si regretté fut le plus zélé propagateur des excellentes pêches de M. Rivers en Belgique, la pêche *Lord Palmerston*



PÊCHE LORD PALMERSTON

fut fort appréciée de tous ceux qui connaissent les pêches tardives de Belgique. On trouve en effet bien rarement quelque bonne pêche après le 15 septembre et encore, pendant tout ce mois, on doit manger les pêches avec du sucre. La *Chevreuse tardive* est presque toujours amère et la pêche *Téton de Venus* si prônée comme variété tardive, mérite d'être bannie de nos cultures.

La maturité de la Pêche *Lord Palmerston* a lieu dans la seconde quinzaine de septembre : elle est toujours un fruit passable, tandis que les autres pêches de cette saison sont à peine bonnes pour compotes.

Fr. Bureauich.

Cuisson des légumes par la fermentation.

Un agriculteur français décrit en ces termes le procédé très économique qu'il emploie pour cuire les légumes destinés à l'alimentation du bétail. Nous sommes assuré que nos abonnés maraîchers ou petits cultivateurs trouveront un avantage réel à se servir du procédé décrit par M. Ch. Laporte, de Beauregard.

On prend de la paille coupée au hâche-paille, et des pommes de terre passées au dépulpeur ; je mets une couche de paille hâchée, une couche de pommes terre dépulpées, et j'en fais un tas plus ou moins gros, suivant la quantité de bétail que j'ai à nourrir. Si j'ai besoin de pommes de terre cuites seules, pour la nourriture de mes porcs ou de la volaille, j'en place une couche seule, plus forte au milieu. Le tout cuit parfaitement en s'échauffant progressivement et est très agréable au bétail.

La cuisson des pommes de terre exige environ soixante heures ; celles des autres légumes se fait dans un laps de temps moins long.

Ch. Laporte.

L'Étiqueteur Hardiville.

Cet instrument, que nous a fait connaître M. Narcisse Gaujard, horticulteur et pépiniériste, à Gand, est tellement simple, que plus d'un, qui a passé par les longueurs et les ennuis du numérotage sur languettes de plomb au moyen de chiffres mobiles, s'étonnera à bon droit de ne pas l'avoir lui-même inventé. C'est un levier de second genre : point d'appui et



Fig. 29. — Étiqueteur Hardiville.

application de la force aux extrémités, travail au milieu. C'est une pince dont la charnière, à l'égal des pincettes ordinaires, se trouve à un bout et dont les branches sont écartées par un ressort ; c'est, en un mot, une sorte de demi mâchoire armée de molaires. Ces molaires, placées à la partie supérieure, régulièrement les unes à la suite des autres, forment tout bonnement les types des neuf premiers chiffres, plus zéro, comme s'expriment les mathématiciens. Ces coins, quand la pince est fermée, s'appliquent exactement sur une plaque de cuivre à la partie inférieure, où l'on peut lire répétés sur le côté les différents caractères dont on veut faire usage. On conçoit dès lors avec quelle aisance — j'allais dire avec quel plaisir — on peut se créer des étiquettes : introduire une lamelle sous les types voulus, presser, et voilà !

Ce n'est pas tout : la branche supérieure porte une petite cisaille que la branche inférieure, par un mécanisme spécial, fait mouvoir. Cette ajoute me semble faire un peu l'office de la cinquième roue. En effet, pour opérer fructueusement et vite, il faut avoir ses lamelles sous la main ; or, rien n'est plus aisé de les préparer d'avance avec des ciseaux ordinaires.

Cet instrument tout à fait portatif, dont la figure 29 donne l'image réduite au sixième de la grandeur, se fixe facilement à une

planchette qui lui sert de support ; dans cet état, il se prête commodément au travail du cabinet.

J'allais oublier de mentionner que la prédite mâchoire porte une dernière dent, à l'usage de ceux qui veulent suspendre leurs étiquettes. Cette dent est cette fois une canine, une pointe émoussée, qui perfore parfaitement les lamelles.

On peut faire venir l'étiqueteur directement de Paris⁽¹⁾ par le premier quincaillier venu ayant des relations avec la capitale de la France, ou, comme moi, par l'entremise de M. Dutry-Colson, de Gand, à qui l'horticulture et l'agriculture belges sont redevables de l'introduction d'un grand nombre d'engins et de machines d'une utilité incontestable.

L'étiqueteur n'est pas trop bien achevé : il requiert quelques perfectionnements pour être entièrement confortable. De plus, il coûte assez cher : 25 francs ! C'est là le revers de la médaille. Mais, tel qu'il est, il se trouve d'un usage si commode, si expéditif, que je n'hésite pas à le recommander vivement aux pépiniéristes, aux horticulteurs et à tous ceux qui, aimant à savoir ce qu'ils possèdent dans leurs serres, dans leurs jardins, sont encore à la recherche de bonnes étiquettes.

J. M. De Smet.

Charlatanisme agricole et horticole.

« Le retour du printemps, en ramenant les recommandations relatives aux précautions à prendre pour les cultures de la saison, fournit aussi l'occasion à certains chevaliers d'industrie de tendre leurs filets à la crédulité publique. » C'est ainsi que s'exprimait dernièrement le correspondant agricole de l'*Indépendance belge*. Il signalait la manœuvre suivante inventée en Allemagne par quelques escrocs :

(1) De chez l'inventeur, M. Hardiville, rue St Jacques, à Paris.

« A propos de la cuscute qui infeste trop souvent les luzernes et les trèfles, les journaux agricoles allemands ont récemment publié une annonce ainsi conçue : « Quel est l'agriculteur qui ne donnerait des centaines de francs pour connaître un moyen radical contre les ravages de la cuscute, si nuisible au chanvre et au trèfle ? Ce moyen, de longues et pénibles expériences nous l'ont fait découvrir et nous le communiquerons à quiconque voudra bien nous adresser un mandat-poste de 5 marcs sous les initiales suivantes : A. V. B. Berlin, Bitterstrasse, 26, poste restante. »

« La station de contrôle de Kiel, dont j'ai eu l'occasion de vous parler, s'empresse d'écrire à l'adresse sus-indiquée, en remplissant les conditions demandées. Voici la réponse qu'elle reçut : « Le moyen en question n'est applicable qu'autant que l'on opère sur la plante en plein champ. Tout ce que je puis dire pour l'instant, c'est qu'on obtient de bons résultats en vannant la graine avec le crible à main. Le vannage circulaire ramène à la surface du trèfle la cuscute, qui est plus légère, et que l'on enlève avec une cuiller. Si vous voulez connaître le *vrai moyen* de destruction de la cuscute en plein champ, je m'empresserai de vous en faire part en échange d'un nouveau mandat-poste de 5 marcs. Signé : Von Wagner, Berlin, Prinzessinenstrasse, 26. »

Sans se laisser rebuter, la direction de Kiel écrivit encore ; mais cette fois sa lettre lui fut retournée par la poste, avec cette suscription : « Adresse inconnue. »

Puisse cette fraude, dont les journaux les plus répandus sont souvent les innocents complices, servir de leçon aux agriculteurs et aux marchands de graines que le besoin de s'affranchir d'un fléau rend souvent trop crédules ! Contre la cuscute, il n'y a pas d'autre manière de procéder que d'épurer soigneusement la semence. Si la cuscute se manifeste çà et là dans une localité, il faut que tout le monde, d'un commun accord, l'arrache et la brûle sur place.

S'il faut en croire l'ingénieur-irrigateur M. Kunze, de Neu-wied, il paraîtrait que la cuscute se propage beaucoup par

l'intermédiaire des lièvres. Ceux-ci sont très friands de cette plante parasite ; ils broutent les porte-graines de la cuscute arrivée à maturité, et sèment sur leur parcours sa semence non digérée. S'il en est ainsi, il y aurait lieu d'appliquer l'ordonnance de police en vigueur dans le grand-duché de Bade, qui oblige les propriétaires à entourer d'un fossé les places infestées, à brûler tout ce qui se trouve enfermé dans le périmètre, afin que la cuscute ne puisse ni fleurir, ni grainer.

Les agriculteurs victimes de ces annonces ne sont pas à beaucoup près, aussi lésés dans leurs intérêts que ceux qui, par une naïveté ridicule, se laissent prendre aux prospectus bruyants, aux aquarelles fantaisistes qu'on déballe, à certains jours, dans nos grandes villes, et qui achètent chez ces déballeurs des plantes qu'ils croient précieuses, les plantent avec soin, les cultivent avec amour et ont un jour la cruelle désillusion de voir qu'ils ont consacré soins, peines et argent à des plantes vulgaires et indignes d'un pareil traitement.

Notre ami et collaborateur M. Buchetet publiait le 15 juillet 1874, dans la *Flora des Serres et des Jardins* les observations suivantes au sujet de ces déballages horticoles ou les amateurs naïfs, séduits par la vue des incroyables aquarelles, se laissent prendre aux trucs les plus vulgaires du charlatanisme le plus grossier.

« J'avoue, disait-il, que je ne suis qu'un piètre connaisseur en fait de plantes, à côté des illustrations de la Belgique, mais, comme d'après les proverbes — cette sagesse des nations parfois bien menteuse — on a souvent besoin d'un plus petit que soi, je me crois capable de leur signaler en ce moment non seulement des choses qu'ils ne connaissent pas, mais des végétaux dont probablement ils ne seraient jamais venus à bout de nous doter quels que soient leur renommée et leur talent incontestable.

Et d'abord, je gage que pas un d'eux ne connaît encore le *Lilas Princesse Marie*, à fleurs jaunes ! Je gage que, chez les plus habiles collecteurs d'oignons à fleurs, on ne parviendrait

pas à trouver cinquante variétés de Renoncule du Brésil, Renoncule *odorante*, et je ferai même rougir les horticulteurs de la Hollande, en les défiant de me montrer une seule espèce de ces bulbes du Nord avec lesquels on fait de majestueux massifs et qui portent des fleurs pendant 4, 5 et même 6 mois de l'année. Étendons le cercle de nos célébrités. Prenez-moi l'établissement horticole de l'ancien et même du nouveau continent le plus magnifiquement écrasé sous le poids des médailles, et priez le de vous faire voir un *Woodwardia japonica* en arbre, à feuilles bicolores et longues de deux mètres !

Et les pépiniéristes donc ! Quels trainards ! Où sont — même en Amérique — leurs *Groseilliers d'Amérique* à grappes, qui pèsent invariablement 500 grammes ! Où sont — même en Chine — leurs *Framboisiers de Chine* dont les fruits ordinaires sont gros comme un œuf de poule, et qui malgré cela, remontent si facilement ? Connaissent-ils ce *Figuier de Rome* qui porte des fruits trois fois l'an, et ce *Fraisier* en arbre dont les fraises sont de la grosseur d'une belle poire ?

Eh bien ! je le dis à leur honte, tout cela existe ; tout cela se vend couramment, en aussi grandes quantités que possible, au premier acquéreur qui veut bien se présenter. L'établissement est situé un peu loin peut-être, mais c'est égal. Allez à Alger, rue de Ravigo 13, et là vous trouverez MM. Martin et C^{ie}, horticulteurs, de Paris, qui se feront un plaisir — moyennant finances — de vous doter de toutes ces richesses. MM. Martin et C^{ie} ont l'honneur de vous informer tous qu'ils sont arrivés d'Augery, avec un riche assortiment de plantes à fleurs et d'arbres à fruits des plus nouveaux, des plus rares et des meilleures espèces connues de la France et de l'étranger.

Vous me direz à cela : « Mais ce sont des charlatans ! » Parbleu ! des filous fleffés ! mais cela ne les empêche pas d'opérer en plein jour. Les Martin et leur compagnie par derrière ne bronchent pas d'une semelle ; mieux que cela : « Les plantes non connues sont vendues avec garantie » et personne ne les inquiète. »

Ces réflexions de notre ami M. Buchetet nous sont revenues à la mémoire en voyant annoncer bruyamment certains déballages qui ont eu lieu récemment dans diverses villes de notre pays. Tandis que les horticulteurs sérieux publient des catalogues sincères et usent leur vie à se créer une clientèle honorable, nous voyons des individus, venant on ne sait d'où, ne présentant aucune garantie ni personnelle, ni scientifique, hier à Alger, aujourd'hui ici, demain ailleurs, vendre sans être inquiétés, des fraisiers en arbre qui ne sont que des *Arbutus Unedo* ou Arbousiers valant 1 franc dans toutes les pépinières, des *Staphilea pinnata* (50 centimes) sous le titre de Carambolier des Indes !, des poiriers Belle Angevine et Catillac sous les noms les plus nouveaux, les plus pompeux, les plus extraordinaires ! On achète, on plante et quand on s'aperçoit de la mystification dont on est victime, il est trop tard pour se plaindre ; les malles depuis longtemps sont bouclées, et le train a emporté les hardis renovateurs de l'horticulture pendant qu'ils fredonnaient le grand air de *Fra Diavolo* ou la romance : *Adieu paniers, vendanges sont faites !* Plus d'un amateur, tout en sachant à qui il a affaire, achète quand même ; il fait, à une loterie sans bon numéro, une mise qui, dit-il, ne le ruinera pas ; mais en attendant ne devrait-il pas avoir conscience qu'il encourage réellement une mauvaise œuvre ?

Nous croyons utile de prévenir nos lecteurs contre ces fraudes horticoles en publiant la correspondance agricole de l'*Indépendance* et les excellentes réflexions de M. Buchetet, heureux si nous ne venons pas trop tard, et si déjà quelques uns de nos amis ne sont pas les naïves victimes de réclames étourdissantes. Dans ce cas, nous espérons que l'expérience faite leur servira de leçon et qu'ils graveront pour l'avenir dans leur mémoire, ces vers du bon Lafontaine :

Le monde n'a jamais manqué de charlatans.
Cette science, de tout temps,
Fut en professeurs très fertile.

De Stappaers.

Nos petits ennemis.

Les *Acarus* causent de grands dégâts aux arbres fruitiers. L'un d'eux surtout, l'*Oribates castaneus*, est un ennemi acharné. Il est d'une couleur marron et a l'aspect d'un très petit coléoptère. A la différence du plus grand nombre de ses congénères, il est visible à l'œil nu. On le trouve souvent sur les poires à peau lisse et sur les pommes à peau brillante. Ces insectes causent de grands dégâts aux plantes sur lesquelles ils s'établissent, car pompant les sucs à la manière des thrips et des pucerons, ils épuisent l'arbre lorsqu'ils sont nombreux. Certaines variétés d'acarus s'attachent aux arbres des plantations publiques, aux tilleuls p. ex. On s'aperçoit rapidement de leur présence, car l'arbre infecté perd ses feuilles dès le milieu de l'été. Cette chute hâtive des feuilles cause de grands dommages à l'arbre et compromet presque toujours l'avenir. Nous avons remarqué, l'an dernier, que des arbres fruitiers qui avaient perdu toutes leurs feuilles au commencement de septembre, n'ont produit aucun bourgeon à fruit ayant un développement normal, et les quelques fleurs qui se sont montrées ce printemps se sont étiolées à peine ouvertes.

On ne peut assez combattre les acarus, et en général tous les insectes parasites. Ils vivent, comme leur nom l'indique, aux dépens de l'arbre et l'affaiblissent au point d'en compromettre souvent l'existence. Divers auteurs conseillent avec raison pour se mettre à l'abri de ces maraudeurs microscopiques :

1° D'enlever pendant l'hiver les mousses, les lichens et les vieilles écorces des arbres fruitiers, et sur les grands arbres en plein vent d'appliquer le chaulage liquide avec une pompe-seringue ;

2° De faire disparaître les chancre en enlevant les parties malades, jusqu'au vif de l'écorce ;

3° De badigeonner, au mois de mars, au pinceau avec un lait de chaux additionné d'urine, de savon noir dissous, de sel et de

sulfure de potasse, et dans lequel on aura délayé une quantité suffisante de bouse de vache afin qu'en séchant, il devienne adhérent à l'écorce des arbres et ne soit pas entraîné par les pluies.

O. Klipp.

Quelques mots sur un jardin fruitier modèle en Hollande.

Lors de notre dernier séjour à Amsterdam, en mars 1876, nous avons eu la bonne fortune d'accompagner notre confrère M. Galesloot dans une excursion à Baarn. Après une petite demi heure de voyage en chemin de fer, nous étions arrivés à destination.

La pluie ne cessait de tomber ; néanmoins, Baarn, avec son sol sablonneux et élevé, ses bocages richement plantés, ses promenades étendues le long desquelles surgissent de nombreuses grandes et petites villas, et entr'autres aussi celle de notre ami M. Dudok de Wit, nous apparut comme une des localités les plus charmantes de la Hollande. Mais ni le temps ni l'inclémence du ciel ne nous permirent de nous y arrêter. Nous voulions pousser notre excursion un quart lieue de plus loin, à Soestdijk, la résidence d'été de son Altesse Royale le Prince Henri, frère du Roi des Pays-Bas.

Une superbe et large voie y conduit ; mais, pour gagner du temps, nous aimons mieux prendre à travers le bois. Dans celui-ci nous admirons de nombreux arbres gigantesques et de très longues galeries couvertes ; bientôt nous nous trouvons devant le château qui est spacieux, sans présenter un grand caractère architectural. Mais les imposantes avenues et les bois bordés de hêtres séculaires font bientôt oublier ce détail.

Nous voici dans le potager déjà partiellement converti en jardin fruitier : c'était l'objet principal de notre visite. Malheureusement il ne cessait de pleuvoir à verse ce qui nous empêcha, de prendre suffisamment des notes.

Notre ami M. Galesloot, suivant le désir du Prince Henri, a

créé ici un jardin fruitier modèle pour montrer une fois de plus en Néerlande la culture et la taille raisonnée des arbres fruitiers et pour constater, par un nouvel essai, jusqu'à quel point ce système doit être combattu ou approuvé. Ces plantations n'ont pas une très grande étendue, mais nous croyons pouvoir dire que si cet essai réussit, son Altesse Royale saura donner à l'entreprise tout le développement désirable.

Après avoir défoncé et fumé le sol selon les règles, on a établi une quantité de montants de fer pour contre espaliers doubles, à la distance voulue, garnis de fils de fer. A ces espaliers, sont plantés surtout des poiriers et, suivant la direction du sud ou du nord, d'autres essences, voire même des grosseilliers à grappes. La plupart sont formés en U double ; cependant d'autres sont destinés à devenir des palmettes Verrier. Ce sont de beaux arbres, très sains. Entre ces montants on a laissé un espace d'environ douze mètres, dont le milieu est occupé par une ligne de larges pyramides de poiriers flanquées de part et d'autre par une double rangée de colonnes, bordées à leur tour par des cordons horizontaux de pommiers. L'espace et l'air ont donc été bien ménagés et il y a lieu de croire que le choix des variétés aura été également bien fait. Le tout a un caractère à la fois pratique et ornemental. Un peu plus loin, on a créé aussi un nouveau verger, qui ne laisse rien à désirer. Signalons une particularité : au lieu d'avoir semé du gazon entre les arbres, on a planté partout des grosseilliers à grappes, environ 3000 pieds. Cette culture paraît être bien rémunératrice (1). S. M. le Roi en a fait planter il y a deux ans, à sa campagne « Het Loo, » plus de 100,000 sujets. Cet exemple ne mériterait-il pas d'être suivi en Belgique ?

Mais la pluie continue toujours et nous sommes obligés de rebrousser chemin plus tôt que nous ne le désirons. Nous jetons un rapide coup d'œil dans les superbes serres à vignes et surtout dans la grande serre chaude où nous admirons une

(1) Voir Bull. 1875, page 236.

très riche collection de Bananiers et de Caféiers, plantés en pleine terre. Nous parcourons aussi la grande serre aux Agave et y notons plusieurs exemplaires aussi gigantesques que rares.

En un mot, le peu de temps que nous avons passé là-bas suffira pour nous faire convaincre que le Prince Henri est en réalité un protecteur sérieux de l'horticulture dans toutes ses branches et que, aidé par un homme compétent, il est entré dans une bonne voie sur le domaine de l'arboriculture.

H. J. Van Hulle.

Variétés.

Cours publics, à Lille. — M. Jadoul, directeur des plantations de la ville de Lille, est chargé par le Conseil municipal de cette ville de continuer son cours d'arboriculture public et gratuit. Les leçons ont commencé le 30 janvier et se termineront le 6 août 1876. Elles ont lieu tous les dimanches, les jours de Pâques et de Pentecôte exceptés.

A propos du Pêcher pourpre. — Nos lecteurs se rappelleront que le *Bulletin* de 1875, p. 328, a publié le premier portrait du Pêcher à feuilles pourpres qui ait, croyons-nous, été donné en Europe (feuilles, fleurs et fruits). Nous trouvons aujourd'hui dans une lettre publiée dans la *Revue horticole*, les curieux renseignements suivants sur cette plante plus remarquable peut-être comme arbuste d'ornement que comme arbre fruitier.

« Cette belle variété, écrit M. Emery, a été trouvée aux Etats-Unis par M. Connor, horticulteur, qui faisait partie d'une batterie d'artillerie pendant la guerre de sécession ; et c'est en parcourant, en touriste, quelques années plus tard, le théâtre de la guerre, qu'il trouva sur le champ de bataille de Champion-Hill où il avait été présent, et près de l'endroit où le général Tilgham avait été tué, un pêcher à feuilles d'un pourpre noir qui sortait d'un buisson de ronces. Il en apporta

quelques branches et les multiplia sous le nom de *Pêcher Tilgham*. »

Le Puceron. — Nous recevons d'un de nos honorables correspondants la lettre ci-jointe que nous publions en attirant sur les faits qu'elle renferme l'attention des observateurs :

« Ne pourriez-vous m'indiquer un moyen de se débarrasser du puceron qui envahit ordinairement les Coleus pendant l'hiver ? Cette vermine ne disparaît par aucun des procédés que je connais. Je les ai tous employés pour le détruire. Il infeste aussi la Vigne et, à la maturité des raisins, il se met à l'intérieur de la grappe et y dépose un coton glumeux. Dans la serre à vignes où il n'y a pas d'autres plantes à hiverner, le puceron n'existe pas ; mais une fois qu'une serre en est infestée, il faut des soins inouis pour l'en extirper. Si vous le désirez je vous enverrai quelques échantillons de ces insectes, les plus insupportables que je connaisse jusqu'ici. »

Alphonse Morel.

Bibliographie. — *Les pignons perdus.* Moyen de les utiliser pour la culture fruitière, par Fréd. Burvenich. Prix : 1 franc. Chez l'auteur, à Gendbrugge lez Gand.

La grande culture des arbres fruitiers dans les vergers, les champs, les pâtures, etc., par Fréd. Burvenich. Gand, Hoste ; Paris, Masson. Prix : 2 francs.

Le *Bulletin* du Cercle d'arboriculture de Belgique ne peut laisser paraître les deux petits livres d'un de nos confrères les plus estimés, sans leur souhaiter la bienvenue. Nous ne parlerons pas du premier de ces opuscules. Il a paru en partie dans nos colonnes et nos lecteurs ont pu se convaincre par eux-mêmes du talent avec lequel M. Burvenich a entrepris la tâche de rendre à l'arboriculture fruitière les espaces perdus ou négligés. Le traité de la grande culture des arbres fruitiers dans les vergers, les champs, les pâtures, etc., trouvera sa place dans toutes les bibliothèques agricoles. Sans aucun doute, ce travail de longue haleine, très intéressant et très clair, jouira rapidement d'un grand et légitime succès, car il répond à un besoin du moment, tant en France qu'en Belgique. La culture fruitière a gagné sa première bataille : elle s'impose à l'attention de

tous comme une des branches les plus négligées jusqu'aujourd'hui, mais une des plus importantes de l'agriculture. Le travail de M. Burvenich est divisé en six chapitres. Nous recommandons particulièrement certains d'entre eux : celui qui traite de la formation de la tige et du greffage, ainsi que celui où l'auteur explique d'une façon remarquable et minutieuse les soins à donner à la plantation des arbres, soins trop souvent négligés et pourtant aussi nécessaires que rémunérateurs.

Édité avec le plus grand soin par MM. Hoste, de Gand, et Masson, de Paris, l'ouvrage de M. Burvenich ne peut tarder de devenir aussi populaire que le sont aujourd'hui ses excellents manuels flamands qui ont valu à notre collègue les nombreuses et flatteuses approbations de la presse néerlandaise. O. K.

Utilité du crapaud. — Le crapaud fait une grande consommation d'insectes de tout genre, principalement d'insectes nuisibles aux produits du potager. Un journal d'horticulture de New-York raconte qu'un certain M. Harris offrit à un crapaud de sa connaissance une vingtaine de punaises des espèces à odeur infecte, qu'il accepta avec une satisfaction évidente, et qu'il mangea sans autre signe de répugnance que la légère grimace à laquelle l'obligeaient leurs longues antennes en passant par son gosier. La ration de punaises épuisée, le crapaud fut placé au milieu d'une colonie de larves noirâtres, gluantes et longues d'un pouce, découvertes sous l'écorce d'un bouleau. Ce nouveau mets ne lui parut pas moins délicieux, et ce n'est qu'après s'être gorgé d'une centaine de ces créatures si peu appétissantes qu'il se retira dans son trou, où il dormit pendant quatre jours du sommeil du juste.

Conférence à Amsterdam. — Nous lisons dans le *Amsterdamsche Courant* du 15 mars, l'articulet suivant, que nous nous empressons de reproduire.

« M. H. J. Van Hulle, jardinier chef au Jardin botanique de Gand, a donné hier soir une conférence importante à la Société néerlandaise pour l'agriculture et la botanique, section Amsterdam, dans un des salons de la Société *Natura artis magistra*. Il

a traité des maladies des plantes, des causes de celles-ci et des moyens curatifs qui peuvent être employés.

Le président, M. G. F. Westerman, au nom des membres de la Société, a offert à M. Van Hulle, comme témoignage de reconnaissance, un magnifique baromètre. »

Moyen pour conserver l'oseille. — Lorsque les feuilles d'oseille sont assez belles, on les coupe et on les épluche comme si on voulait les faire cuire immédiatement, puis on les place à l'ombre sur un drap, dans une chambre ou un grenier; on les laisse flétrir pendant environ 24 heures, et on les met en pot ou en terrine, en plaçant un lit de feuilles et un lit de sel alternativement, comme si on faisait une choucroute ordinaire. Pour la consommation, on sort de la terrine la quantité nécessaire, on lave à l'eau froide, on blanchit et on accommode comme on le fait des épinards ordinaires.

L'oseille ayant perdu toute son acidité, offre un plat aussi agréable que les meilleurs épinards.

Remèdes contre la rouille. — La Société d'horticulture d'Eure et Loire publie un préservatif très simple des instruments de jardinage contre la rouille. On fait fondre 15 grammes de saindoux, écumer et mettre dans le mélange autant de plomb qu'il en faut pour lui donner la couleur du fer. Tous les outils en fer ou en acier enduits de ce mélange qu'on laisse sécher 24 heures avant de l'essuyer, se conservent fort longtemps sans se rouiller.

Guérison du chancre des arbres. — On recommande d'enlever jusqu'au vif la partie attaquée et de la frotter ensuite avec des feuilles d'oseille pour faire refermer la plaie. On se sert également de l'onguent de Saint-Fiacre ou de plâtre. L'onguent de Saint-Fiacre se compose, comme chacun sait, de 2 parties de terre glaiseuse mélangées et délayées avec 1 partie de bouse de vache qui lui donne du liant. Pour donner à cet onguent de la consistance et l'empêcher de se crevasser par la sécheresse ou d'être délayée par la pluie, on le maintient par quelques tours de filasse de chanvre ou d'écorce, et on le recouvre d'un chiffon

de toile ou de coton. Le coaltar doit être *recuit* quand on l'emploie, sinon il produit un fâcheux effet sur le bois vert. En désorganisant les tissus, il fait souvent périr les parties qu'il recouvre.

Pour obtenir de beaux fruits, quelques jardiniers ont préconisé l'emploi de la fleur de soufre. D'après un essai fait par M. Basseport, à Essonne, sur des poiriers de Saint Germain, il suffirait de saupoudrer avec de la fleur de soufre les jeunes fruits aussitôt qu'ils sont formés pour obtenir des fruits magnifiques là où il n'obtenait le plus généralement que des poires mal venues.

Le pêcher à feuilles pourpres se reproduit franchement de noyau. Notre collègue M. Burvenich a obtenu un charmant petit arbuste présentant tous les caractères du type en semant le noyau de l'une des deux pêches qui ont servi de modèle à la figure publiée dans le Bulletin du mois de novembre dernier.

Les raisins d'Espagne. — Les raisins frais, expédiés d'Espagne, viennent non pas de Malaga, mais des provinces de Grenade et d'Almérie. Ils sont gros et oblongs et la chair est enveloppée d'une pellicule épaisse comme tous les raisins venus sous les chauds rayons du soleil du midi. Ils n'ont pas à beaucoup près la saveur de nos raisins de serre ; mais, envoyés sur les marchés européens et vendus à bas prix, ils trouvent de nombreux amateurs. Ces raisins se récoltent à l'état vert et s'expédient pendant les mois d'août et de septembre dans le nord de l'Europe. Les grappes se placent dans des barils de 25 à 40 kilogrammes remplis de sciure de bois et de débris de liège pour éviter le ballotement et la moisissure. Quant au « pasas » ou raisins secs si connus de Malaga proprement dits, c'est la vigne *moscatel* qui les fournit.

La Mauve. — Après la vigne et les pommes de terre, la mauve vient d'être la victime d'un parasite. Le *Puccinia Malvacearum*, champignon microscopique qu'on avait déjà observé au Chili sur l'*Althea officinalis*, s'attaque aux mauves cultivées aux environs de Lyon.

Calendrier du primeuriste.

AVRIL.

On fait encore une plantation de melons sur les couches occupées jusqu'ici par d'autres primeurs qui maintenant commencent par se produire abondamment en pleine terre ; on met aussi le piment, la mélongène, les concombres, sur une partie de ces couches ; mais on ne fait plus guère de cultures nouvelles ; le forçage proprement dit n'a plus de raison d'être dès que les premiers produits du potager peuvent être récoltés.

Les cultures en train n'en exigent pas moins des soins assidus. Il s'agit de pincer les melons, d'éclaircir les carottes, de butter les choux fleurs, de rétablir dans leur état normal les planches d'asperges qu'on a cessé de forcer. L'aérage doit être de plus en plus abondant et les plantes sont garanties contre le soleil trop ardent. Les arrosements deviennent aussi plus abondants et les châssis seront fermés le soir par les temps froids. Le jardinier ne doit pas oublier les meules à Champignons. Il démonte une partie des couches usées ; il retire des sentiers le fumier qui a servi de réchaud, il utilise pour les plantations récentes les châssis des haricots qui sont maintenant abrités au moyen de cloches. On peut planter dès ce mois les oëilletons des Ananas. On peut avancer la fructification des Fraisiers au moyen d'un brise vent de paillassons maintenu droit au moyen de quelques lattes.

Quant aux arrosements, ils doivent être réglés d'après le degré d'humidité ou de sécheresse, autant de l'atmosphère que de la couche elle-même. La théorie absurde de ne jamais arroser les couches n'existe plus que chez les routiniers qui mettent encore sur le compte de la lune rousse les accidents qu'ils ne veulent pas attribuer à leur propre négligence.

Ém. Rodigas.

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Admissions prononcées en mars et avril.

3^{me} SECTION. — *Membres protecteurs.*

- MM. Gevaert (Fr.), jardinier chez M. le comte Duchatel, Ronsele; présenté par M. J. Samsoen.
- Henningsen, Kloostervogt, Schoenberg bei Kiel; présenté par M. Éd. Pynaert.
- Janson (Hub.), route de Hauchis, Marcinelle près Charleroi; présenté par M. Wauthy.
- Korn (F. Ch.), Traben an der Mosel (Prusse); présenté par M. Éd. Pynaert.
- Leblon (Léon), Lessines; présenté par M. Lucien Linden.
- Limage (Pierre), peintre, Ville en Hesbaye; présenté par M. Ém. Rodigas.
- Staelens (Fr.), propriétaire, Tronchiennes lez Gand; présenté par M. Éd. Pynaert.
- Stappaerts (Auguste), jardinier chez M. le baron Osy, Dongelberg; présenté par M. Grégoire-Nélis.
- Vander Mynsbrugge, pharmacien, Gand; présenté par M. J. De Smet.
- Van Oudenhove (Alphonse), Essche St Liévin; présenté par M. Fr. Burvenich.
- Verlinden (Ad.), horticulteur, rue du Cornet de poste, Ledeburg; présenté par M. A. Fillot.
- Wauthy (Camille), employé, Marcinelle près Charleroi; présenté par M. Ém. Rodigas.
-

Les pépinières d'Orléans.

« Mieux vaut tard que jamais, » dit le proverbe, et nos lecteurs trouveront que nous nous accordons largement les bénéfices de ce dicton pour remplir la promesse faite depuis un an à nos lecteurs. Heureusement il ne s'agit pas, dans cet article, d'une nouveauté qui aurait pu vieillir à l'état de canevas. Les pépinières d'Orléans dont nous allons donner une idée, sont toutes des exploitations d'ancienne création, ayant passé des pères aux fils.

Nous avons eu l'avantage de visiter les principaux établissements en revenant d'Angers, autre ville de pépinières dont nous avons fait connaître les plus remarquables cultures à nos lecteurs.

Nous avons dû limiter notre visite, mon compagnon de voyage M. Pynaert et moi, aux trois pépinières les plus importantes, celles de MM. Transon frères, Dauvesse et Desfossés-Thuillier. Ces trois établissements sont parfaitement tenus, et pour donner une idée exacte de l'étendue et du genre de cultures qui s'y font, nous avons noté quelques chiffres sur celui que nous considérons comme le plus vaste.

La maison Transon est la plus ancienne d'Orléans; en ce moment elle est au moins à sa cinquième génération. Les titres de propriété et les documents de famille sont tous au nom de Transon jardinier.

L'étendue des terres exploitées est de 190 hectares; sur ce nombre, la partie employée en pépinière est de 100 hectares et les 90 hectares restants sont réservés à des cultures agricoles et forestières. Les 100 hectares de pépinières se répartissent ainsi :

22	hectares	arbres forestiers, d'ornement et d'alignement.
14	,	arbres fruitiers.
64	,	semis, repiquages, boutures, Conifères, arbustes feuillus et toujours verts, Rhododendrons.

Il y a en moyenne 150 ouvriers; ce nombre est bien dépassé en hiver; il est quelquefois au dessous en été. De mi-février à

la fin d'avril, 100 ouvriers supplémentaires, en majeure partie femmes et enfants, travaillent à la tâche au repiquage des plants. Ils sont payés selon le nombre de mille plants repiqués.

Sept chevaux sont employés aux charrois et au binage qui est fait dans les pépinières avec la charrue vigneronne ; trois char-rués servent à ces binages. La principale branche de l'établissement sont les semis. Ils y sont traités avec un grand soin et comprennent toutes les essences qui entrent dans les jardins fruitiers, dans les parcs et les forêts : les chiffres de quelques essences suffiront à donner une idée de l'importance de toutes les autres.

Le chiffre des Rosiers francs de pied porté sur l'inventaire de cette année, dépasse 275,000 ; dans ce nombre figurent 25,000 *Hermosa*, 25,000 *Souvenir de la Malmaison*, 10,000 la *France*.

Il est greffé annuellement 200,000 *Thuja orientalis* en *aurea*, *semper aurea*, *elegantissima* et *Thuyopsis*. 25,000 *Cupressus Lawsoniana* sont greffés en *Retinospora* variés. Ces *Thuja orientalis* et ces *Cupressus Lawsoniana* sont généralement greffés à l'automne ; ce sont de petits plants n'étant la plupart âgés que de quatre mois. L'expérience a prouvé que ces jeunes plantes d'un tissu tendre et plein de sève sont les meilleurs sujets à greffer.

20,000 *Thuja occidentalis* reçoivent tous les ans les variétés de *Th. occ. compacta*, *globosa*, *Hovei*, *Boothii* et surtout le nouveau *lutea*.

500 Kilogr. de pin sylvestre, autant de pin noir et *Laricio* sont semés annuellement.

Ce plant est en grande partie employé pour les immenses boisements qu'on fait dans la Sologne.

La somme des pins repiqués au printemps dernier a dépassé dix millions. Ce travail a été fait par les ouvriers supplémentaires travaillant à la tâche.

600 Hectolitres de *Quercus Robur* semés au printemps donnent approximativement quatre millions de plants.

Les arbres fruitiers, pommiers, poiriers, pruniers, mérisiers en plants d'un an de semis se comptent par quatre et cinq cent mille de chaque essence. Le plant de cerisier de Sainte Lucie a lui seul est évalué à quinze cent mille.

Ce qu'il y avait de remarquable lors de notre visite et c'était beau à voir comme ensemble, c'est la pépinière contenant environ 65,000 poiriers sur cognassiers.

50,000 Pruniers, greffés en pêcheurs, abricotiers et pruniers, le tout d'un an de greffe, étaient d'une réussite et d'une vigueur extraordinaires. Cette année, la réussite aura été moins belle, la sécheresse prolongée du printemps précédant ayant nui quelque peu au succès des cultures.

La plantation annuelle des essences fruitières en pépinière comprend :

65,000 Cognassiers.

60,000 Pruniers.

50,000 Paradis et doucin.

15,000 Ste Lucie et mérisiers.

30,000 Poiriers francs.

10,000 Pommiers francs.

Le commerce de l'établissement Transon consiste surtout dans la vente du jeune plant.

Tous ces arbres depuis dix ans ont toujours été vendus de un et deux ans de greffe, jamais plus âgés.

150,000 Arbres forestiers et d'ornement sont aussi plantés chaque année.



Fig. 30. — *Robinia pyramidalis*.

Nous n'avons pu voir l'établissement Transon dans tous ses détails, les pépinières étant trop disséminées. Les propriétaires se proposent de les concentrer dans trois pépinières principales : à savoir, outre le siège actuel de l'établissement avec ses 12 hectares de terrain, où sont faits les multiplications, les semis des espèces rares, des essences délicates et tout le détail des plantes d'ornement ; Beuvronne, à 24 kilomètres d'Orléans, 150 hectares dont 60 en pépinières, terres siliceuses et terres de bruyère, jeunes plants forestiers, plants de pins, Conifères, Rhododendrons et quelques essences fruitières ;

Bouval, à 8 kilomètres d'Orléans, 40 hectares de terrains riches, d'alluvion, pépinière nouvelle commencée récemment pour les arbres fruitiers et les arbres d'alignement. Cette pépinière remplacera toutes les petites pépinières éparpillées en ce moment en dix-neuf endroits différents autour de l'établissement.

Nous avons vu chez MM. Transon le plus fort pied de *Robinia pseudacacia pyramidalis* que nous connaissions. Il mesure à peu près 50 pieds de hauteur et forme une colonne naturelle compacte et serrée. La fig. 30 ci-jointe donne une idée de ce bel arbre dont les jeunes exemplaires, souvent déhanchés et irréguliers, ne sauraient faire comprendre ce que l'arbre devient après quelques années de végétation.

En somme, nous avons emporté des pépinières d'Orléans et de leurs obligeants propriétaires le meilleur souvenir et nous avons eu l'occasion d'y faire beaucoup d'observations utiles.

F. Burvenich.

Éclaircissage des grappes de Raisins.

Au moment où la Vigne va entrer en floraison, et tout d'abord dans les cultures sous verre, beaucoup de nos lecteurs nous sauront gré de mettre sous leurs yeux un article que nous avons publié cet hiver dans l'*Annuaire de l'horticulture belge* (1).

(1) *L'Annuaire de l'horticulture belge* par FR. BURVENICH, ÉD. PYNABERT, ÉM. RODIGAS, H. J. VAN HULLE, professeurs à l'École d'horticulture

L'éclaircissage des grappes de raisins n'est pas encore suffisamment compris de nos cultivateurs. Il est tels procédés, et celui-ci en est un, qui sont trop négligés et sur lesquels il est bon de revenir plus d'une fois.

A Thomery, près de Fontainebleau, où, comme on sait, la culture de la Vigne à raisins de table, a acquis un haut degré de perfection, cette opération est exécutée avec grand soin dans la culture en plein air, et un nombre considérable de femmes et d'enfants la pratiquent avec une remarquable dextérité. Dans la culture sous verre, elle a une importance d'autant plus grande en raison de la plus value du produit obtenu.

Voici ce que nous écrivions dans *l'Annuaire* :

« La beauté des grappes de raisins obtenues par les procédés d'une culture perfectionnée, telle que la pratiquent les Anglais et telle qu'on commence à le faire également chez nous, résulte en majeure partie d'un éclaircissage soigneux des grains. C'est ce que nous disait, lors de notre récente Exposition de fruits, M. Lane de Berkamstead, le producteur des magnifiques grappes qui, au milieu de tant d'autres fruits superbes et bien venus, excitaient l'admiration générale. Pour obtenir de belles grappes, il faut d'abord ne pas trop charger la vigne. Une grappe par coursonne suffit amplement. Il faut commencer par enlever le surplus, et si celles que l'on conserve annoncent de belles dimensions, il est bon d'en diminuer le nombre encore d'un bon tiers. Il faut ensuite et surtout éclaircir convenablement les

annexée au Jardin botanique de l'Université de Gand. Paraît chaque année; 2^{me} année.

Beau volume de 176 pages, avec nombreuses gravures, contenant les adresses de tous les horticulteurs, celles des principaux amateurs belges et le résumé de tout ce qui a paru de nouveau et d'intéressant en horticulture pendant l'année. — Prix : 2 fr., franco par la poste.

Chez l'un des auteurs ou au Secrétariat du *Cercle d'arboriculture de Belgique*, quai aux Moines, 51¹, à Gand.

Le volume I, année 1875, est également disponible au prix de 2 francs.

grains. Généralement encore on ne se rend par compte de la nécessité indispensable de cette opération. Le plus souvent on n'éclaircit qu'à moitié et l'on croit beaucoup faire. On éprouve comme un serrement de cœur en retranchant la moitié des grains d'une grappe et l'on s'imaginer à tort qu'elle ne parviendra

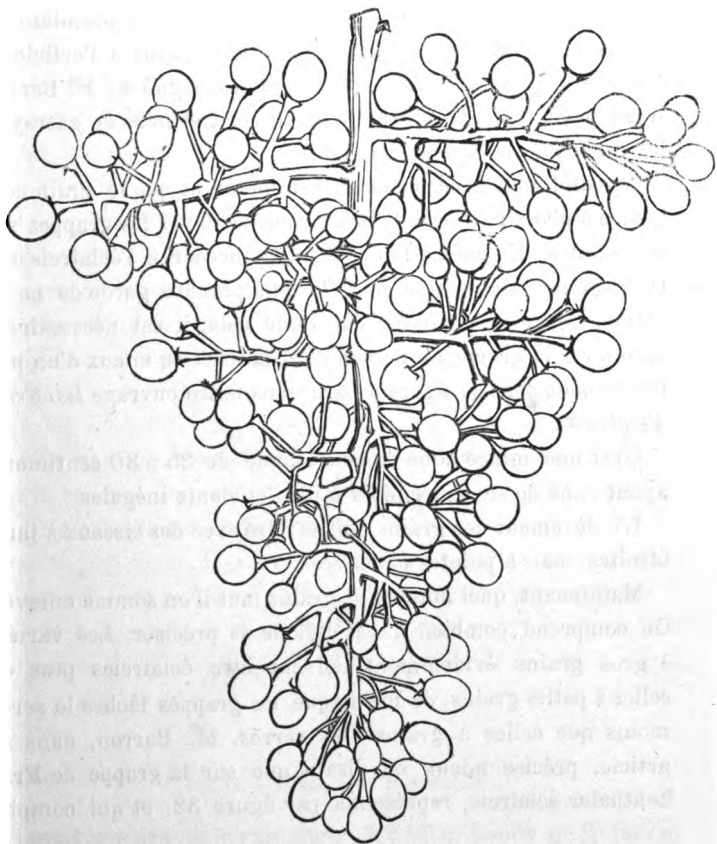


Fig. 31. — Grappe avant le cisaillement.

plus à se garnir. C'est une erreur, et nous le répétons une erreur générale.

A ce sujet, nous avons lu avec plaisir dans un des derniers

numéros d'un journal anglais très estimé (1), un article illustré de deux figures qui valent à elles seules les meilleures explications du monde. Personne ne nous en voudra de les avoir copiées soigneusement pour les reproduire ici.

Ce sont deux grappes de Frankenthaler, le raisin par excellence pour la culture générale sous verre ; la première non éclaircie, la deuxième, après l'opération. Quant à l'article qui accompagne les deux gravures et qui est signé A. F. Barron, il est parfaitement et pratiquement écrit et nous en extrayons les renseignements les plus précis.

Aussitôt que la fécondation est opérée et que le grain commence à grossir, il ne faut pas tarder d'enlever les grappes surabondantes. En même temps il faut procéder à l'éclaircissage. Celui-ci se fait en une fois. Il faut prendre garde de ne pas abîmer les grains conservés. Pour cela, il est nécessaire de maintenir la grappe au moyen d'un crochet ou mieux d'un petit instrument dont la figure a paru dans notre ouvrage *les Serres Vergers* (2).

C'est une mince lame de bois longue de 25 à 30 centimètres ayant l'une de ses extrémités taillée en dents inégales.

L'enlèvement des grains doit se faire avec des ciseaux à lames étroites, mais à pointes émoussées.

Maintenant, quel nombre de grains faut-il en somme enlever ? On comprend combien il est difficile de préciser. Les variétés à gros grains évidemment doivent être éclaircies plus que celles à petits grains, de même que les grappes lâches le seront moins que celles à grains très serrés. M. Barron, dans son article, précise mieux en disant que sur la grappe de Frankenthaler éclaircie, représentée par figure 32, et qui comptait

(1) *The Florist and Pomologist, a pictorial monthly magazine of flowers, fruits and general horticulture.* — July 1875.

(2) *Les Serres Vergers.* Chez Ad. Hoste, libraire, rue des Champs, à Gand.

d'abord 124 grains, il n'en a conservé que 36, c'est à dire moins d'un tiers.

L'éclaircissage en lui-même exige une main quelque peu expérimentée; celle-ci *arrangera* convenablement en cinq

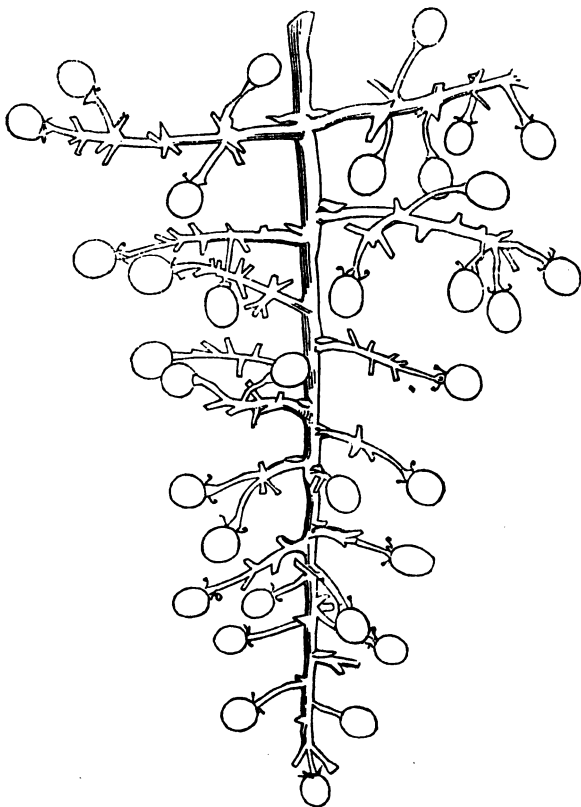


Fig. 32. — Grappe après le cisellement.

minutes une grappe d'une livre ($1/2$ kil.), tandis qu'il faudra autrement y mettre 10 minutes ou $1/4$ d'heure. Il ne faut pas s'amuser à couper un grain à la fois, mais il est bon de suivre un certain ordre. Ainsi on commence par donner à l'ensemble de la grappe une *forme* convenable; on supprime ensuite tous les

grains intérieurs, lesquels doivent conserver entre eux l'espace nécessaire pour pouvoir se développer à l'aise. »

La clarté des figures reproduites plus haut nous dispense d'entrer dans de plus longs détails à ce sujet.

Éd. Pynaert.

Le Scarabée du Framboisier.

Le Framboisier a un ennemi très redoutable dans un coléoptère de forme ovale et microscopique, le *Byturus tomentosus*. Ses antennes rentrent devant les yeux sur les côtés de la tête ; celle-ci est presque ronde et légèrement inclinée vers le bas. La cuirasse du cou est plus longue que large, également bombée partout ; les coins postérieurs de celle-ci sont pointus, mais ne piquent pas. Les pattes sont armées de griffes acérées. L'insecte est recouvert d'un duvet épais de couleur gris jaunâtre. Les antennes et les pattes ont plutôt une couleur rougeâtre. Ce petit animal n'a qu'une taille de 4 millimètres de long sur 2 de large.

C'est la larve de ce scarabée qui est surtout à redouter. Elle est ronde, légèrement allongée à la partie antérieure, aplatie à l'autre extrémité. Elle est couverte de quelques poils raides sur le dos : ceux-ci sont jaune foncé, presque brun jaunâtre. La longueur totale de cette larve est de 5,5 millimètres. Elle apparaît surtout dans les mois de juin et de juillet, et détruit souvent alors tout espoir de récolte, soit qu'elle ronge, au moment de la floraison, les organes reproducteurs des fleurs, soit qu'elle s'introduise dans le fruit à peine formé ; elle est si redoutable qu'elle rend souvent stériles des plantes saines et vigoureuses. Dès que les fruits sont tombés, la larve a pris tout son développement ; elle se cache alors le long de la tige et y forme une chrysalide elliptique qui semble attendre le printemps pour donner naissance à un insecte à corps rectangulaire, arrondi

aux deux extrémités, un peu convexe au dessus, qui est le scarabée que nous décrivons en tête de cet article. Cet insecte se multiplie rapidement et la femelle dépose ses œufs dans les fleurs ou les baies de framboisiers à peine formées. Dès qu'on s'aperçoit des ravages causés par les larves, il faut les combattre énergiquement.

Le meilleur moyen préconisé jusqu'aujourd'hui semble être de secouer, un peu avant le lever du soleil ou par un jour brumeux, les framboisiers attaqués, en plaçant sous les arbustes un récipient quelconque ou une large toile. Les insectes engourdis soit par la fraîcheur de la nuit, soit par le froid de l'atmosphère, tombent à terre et sont incapables de s'envoler. Quand le soleil brille au contraire, ils voltigent avec une grande vivacité. Dès que les insectes sont à terre, on les détruit facilement et de cette façon, on parvient à délivrer d'une manière presque complète les framboisiers de ce fléau.

En agissant ainsi, on a grande chance de pouvoir également anéantir complètement un insecte qui, sans occasionner de grands dégâts, n'est pas sans rendre sa présence très désagréable. Nous voulons parler de la punaise grise des jardins, dénommée par Serville, *Pentatoma Buccarum*. Elle répand une odeur infecte et la communique aux fruits qu'elle a touchés. Elle se tient de préférence sur les groseilliers et sur les framboisiers. Le savant docteur Boisduval, vice-président de la *Société centrale d'horticulture de France*, la décrit comme suit : « Sa couleur varie un peu. Le plus ordinairement elle est d'un brun un peu roussâtre uniforme ; d'autrefois elle est d'un brun nébuleux mélangé de taches brunes ou jaunâtres. Mais on la distingue, ajoute-t-il, toujours facilement par ses antennes noires annelées de jaunâtre ainsi que par les petites taches d'un jaune fauve qui se trouvent sur les côtés du corps. » Cette description nous semble suffisamment claire pour faire reconnaître par tous les jardiniers, l'insecte repoussant appelé *Pentatoma Buccarum*, et qui malheureusement gâte par son désastreux contact un grand nombre de fruits.

O. Klipp.

Arum crinitum (A. muscivorum).

Parmi les plantes qu'on a surnommées *attrappes mouches* dont quelques unes ont, sous la désignation de *plantes carnivores*, naguère fait tant de bruit dans les hautes sphères scientifiques, on doit compter aussi le Gouet ou pied de veau que nous figurons ci-contre.

Cette curieuse plante mérite une place dans les jardins à cause de la bizarrerie de ses formes et de son organisation singulière.

Elle produit une espèce de souche tubéreuse, aplatie, lacérée, assez volumineuse, d'où sortent plusieurs feuilles en languettes et réunies dans une gaine commune maculée de noir. En juillet, la fleur très originale fait son apparition : c'est une grande spathe ou corne ventru, long de 25 centimètres environ, resserré à son extrémité où il s'étale en un large limbe garni intérieurement de poils violet noir disposés de l'extérieur vers l'intérieur ; les mouches, attirées par l'odeur cadavéreuse que la fleur exhale aux heures du soleil, pénètrent dans la gorge, entrent dans l'urne pour ne plus en sortir, le rebroussement des poils leur faisant obstacle. C'est par centaines de mouches que la fleur avale.



Fig. 33. — *Arum crinitum*.

Nous laissons à d'autres la tâche difficile de déterminer, s'il les digère et s'il en ferait de même au cas où il prendrait fantaisie à un expérimentateur de remplacer les mouches par un filet à la Godart ou un pain de veau.

La culture de cette plante est des plus faciles dans l'entière acception du mot. On plante au printemps un tubercule soit en pleine terre, soit en pot, et on arrose copieusement dès que la

végétation commence. Elle vient indifféremment à l'ombre ou au soleil et moyennant une légère couverture l'hiver, on peut la laisser sur place en permanence. Si l'on veut se contenter de ses belles feuilles et de l'aspect ornemental de la plante, on coupe les fleurs dès qu'elles se montrent. *F. Burvenich.*

Un ennemi de l'Oranger.

Un nouvel insecte est apparu en Australie. Après le Pom-
miers, les Solanées, les vignes, voici l'Oranger qui devient la
victime des déprédations d'un papillon nocturne, l'*Ophederes ful-
lonia*, *Noctua fullonia* L. A l'aide de sa trompe perforante et
rigide, véritable tarière d'une perfection idéale, cet insecte
perfore les oranges pour en sucer les sucres de telle sorte qu'elles
ne tardent pas à tomber. Le journal australien *The Capricornian*
édité à Rockampton (Queensland), donne la description de ce pa-
pillon, dont les ailes de devant sont en dessus marbrées vert de
mer, blanc, noir et brun, avec une tache irrégulière triangulaire
vers le bord costal, légèrement marquées de bandes de couleur
gris cendré au milieu; les ailes de derrière sont d'un orange
foncé aux angles bouillonnants, avec une ligne recourbée en dehors,
large et d'un noir velouté près du milieu; on s'étonnera peut-être
de voir la trompe d'un papillon de force suffisante à perforer une
écorce aussi résistante que celle de l'orange, mais cet instrument
est merveilleusement adapté à sa destination et procède à la fois
de la lance barbelée, du forêt et de la rape. Ce n'est au reste
pas le seul insecte qui perfore la peau des fruits pour en sucer
les sucres. Les teignes et les papillons du cap de Bonne Espérance
percent la peau des pêches et des prunes de ces pays. En Europe,
certains insectes rongent le labellum de diverses Orchidées exoti-
ques et perforent la paroi interne des nectaires. Bien plus,
M. Victor Chatel n'hésite pas à attribuer la plupart des rides, tave-
lures, crevasses, gercures, etc., que l'on voit à la surface des
fruits et où ils forment des chancres, aux dégradations de cer-

taines espèces d'Acarus, ou genre analogue, qui piquent les fruits et exercent leurs ravages pendant la nuit. La science découvre chaque jour de nouveaux infiniment petits qui sont la cause directe des perturbations constatées par la pratique; en les signalant, elle fait chose utile, mais il importe que la crainte ne galope pas derrière la science, et de peur des dégradations de l'*Ophideres fullonia*, on ne doit pas aujourd'hui proscrire les oranges de l'Australie, comme la peur du *Doryphora decemlineata* a fait prohiber l'entrée des pommes de terre d'Amérique, et celle du *Phylloxera vastatrix*, l'entrée des Azalées, des Orchidées, des Palmiers, etc., dans certains pays européens.

P. W. R.

Le Pêcher pourpre.

Les Bulletins ont donné la chromolithographie du Pêcher pourpre. Dans le texte qui accompagne la planche, nous avons engagé les amateurs à essayer l'amélioration du fruit par le semis. Nous avons semé les noyaux provenant des fruits qui ont servi de modèle. Un noyau a levé; le petit plant a maintenant 20 c. de hauteur et reproduit jusqu'à présent exactement la plante mère, c'est à dire que toutes les feuilles sont d'un beau rouge un peu pâle, ce qu'il faut attribuer à ce que le petit arbre est venu en serre tempérée. Malgré l'opinion contraire émise par certains pomologues, nous persistons à croire qu'il ne serait pas impossible que le Pêcher pourpre, aujourd'hui principalement à considérer comme arbre d'agrément, parce que son fruit n'est que d'un mérite secondaire, ne devînt le point de départ de variétés améliorées à feuillage coloré.

Un avenir prochain nous apprendra si le premier semis du Pêcher pourpre n'aura pas déjà subi dans son fruit une amélioration. Le déclarer impossible, ce serait renier la naissance de toutes les délicieuses pêches que nous possédons dans les collections.

Fr. Burvenich.

Un étai naturel.

Dans certains pays la croissance des arbres fruitiers est parfois excessive, sans nuire à l'extrême fertilité des arbres. Il s'en suit parfois que l'arbre plie sous le poids des fruits et que les branches se brisent. Généralement, on se contente de soutenir les branches faibles ou trop fortement chargées au moyen de pièces de bois. Mais ce moyen est inapplicable dans certains cas et notamment lorsque les sujets ont deux branches sortant d'un tronc principal comme les deux dents d'une fourche. Ces arbres sont essentiellement défectueux, la rupture d'une de ces branches trop chargées se produisant près du tronc peut entraîner parfois la fente totale de l'arbre. Nous trouvons un moyen fort ingénieux s'il est praticable, de prévenir cet accident, dans le conseil donné par le *Prairie Farmer* dirigé par M. J. Lewis, de Hopkinsville (Kentucky). « Quand je rencontre, dit-il, un arbre fourchu et que je crains qu'il se fende, je cherche sur chacun des côtés de la fourche, une branche jeune quoiqu'assez longue : j'en enlève les feuilles et les branches latérales sur la plus grande partie de sa longueur. Cela fait, j'enroule les deux branches l'une autour de l'autre en les serrant le plus possible et de façon à arriver aussi près que faire se peut des branches principales de l'arbre qu'il s'agit de consolider. Je laisse les extrémités des branches ainsi liées se développer comme elles le veulent pendant une année. Au bout de deux ans, les petites branches se sont soudées, je puis enlever au couteau les extrémités de celles-ci : les branches soudées se développeront comme toute autre partie de l'arbre et tout danger de fente sera éloigné. »

Nous ne publions ce procédé de culture que sous toutes réserves. Il nous semble très sujet à caution, ne fût-ce qu'à raison des violentes secousses produites par les vents survenant avant que la greffe soit complètement affermie, et devant nécessairement être un obstacle presque insurmontable à la complète

réussite de l'opération. Si cet avis n'eut pas été repris pas plusieurs journaux sérieux, nous eussions été plus tenté d'y voir un de ces humbuggs si familiers aux Américains de la Californie, que la constatation d'un fait pratique et vrai. O. Klipp.

Le Néflier.

Le Néflier (*Mespilus germanica*) est un arbrisseau que l'on rencontre à l'état sauvage dans les bois de nos pays ; malheureusement sa culture est souvent trop négligée dans nos jardins. Il est robuste et vivace, se cultive au bord des ruisseaux, des fossés, des étangs là où souvent tout autre arbre refuserait de grandir, et donne à l'automne une ample moisson de fruits. Ses fleurs blanches, de la grandeur de celles du Poirier, apparaissent au mois d'avril-mai et forment la gracieuse et riante parure de l'arbre. On recherche surtout ces arbres pour leurs fruits dont la chair extrêmement acerbe au moment de la cueillette devient rapidement brunâtre, pâteuse, aigrelette et un peu sucrée. Ce fruit était très populaire au moyen-âge. Shakespeare, dans sa tragédie de Henry IV, met dans la bouche d'un de ses personnages des notions précises sur la maturité de ce fruit : « Vous serez pourri, avant d'être à moitié mûr. » N'est-ce pas là d'ailleurs, la principale qualité de la nèfle ?

Il existe un grand nombre de variétés de néflier ; mais les meilleurs sont le Néflier à gros fruits dont les fruits, beaucoup plus larges que hauts et comme déprimés, ont au moins deux fois le volume du Néflier ordinaire ; le Néflier sans noyaux, dont le fruit est dépourvu des cinq ossicules ou noyaux qui apparaissent toujours dans le Néflier ordinaire.

La culture du Néflier est facile : il croît rapidement dans tous les terrains, de préférence dans les sols calcaires et humides. Il n'a pas besoin d'engrais pour pousser vigoureusement. Il se prête à tous les ciselages qu'on lui fait subir, et porte toujours de nombreux fruits. On cueille ceux-ci en septembre et octobre ; on les fait mûrir au fruitier où on a eu soin de les placer sur un



lit de paille bien saine. Le local dans lequel on les conserve, doit être bien sec et bien aéré, sinon les moisissures viennent attaquer le fruit et le gâtent rapidement. *O. Vigeaux.*

Poire Nathalie Soetens (M. Hellinckx).

Nous avons eu l'occasion d'apprendre à connaître la poire *Nathalie Soetens* à l'Exposition ouverte par la Société pomologique d'Alost, lors de l'inauguration du nouveau marché de cette ville. Nous avons été frappé de la beauté exceptionnelle de ce fruit, et comme la qualité répond entièrement à la beauté, nous n'avons pas hésité à proposer l'admission de cette variété dans la Nouvelle Pomologie belge.

La chair est très fine, fondante, juteuse, délicieusement parfumée. On peut dire que c'est un fruit destiné à se répandre dans toutes les cultures, non seulement parce que c'est un bon fruit, mais que son superbe coloris en fait un véritable fruit de marché. La belle planche qui accompagne ces lignes, nous dispense de faire la description du fruit. D'ailleurs, M. Victor De Moor, un des pomologues les plus compétents de la Société alostoise, a bien voulu fournir des renseignements complets sur cette variété; nous faisons suivre sa communication. *Ed. Pynaert.*

Arbre. Assez vigoureux, sub-pyramidal, abondamment feuillu.

Bois. Gris noirâtre, de grosseur moyenne.

Rameaux. Assez nombreux et longs, bien nourris, dressés ou légèrement incurbés, à peine flexueux, brun rougeâtre, surtout rouges du côté de l'insolation; *lenticelles* assez nombreuses, fauves, arrondies, çà et là ovalaires ou ovalaires-linéaires; *merithalles* presque courts; *bourgeons* sur consoles assez prononcées, gros, renflés, coniques-aigus, écartés du bois; *feuilles* moyennes, allongées, ovales-elliptiques, la plupart plus ou moins en bateau ou en gouttière lors de leur évolution complète, à bords à peine

crénelés, à crénelures très peu profondes et larges, ou même entiers; *pétioles* peu longs, ne dépassant guère le tiers ou atteignant tout au plus la moitié de la longueur du limbe; nervure médiane très développée, les autres à peine sensibles; les deux pages du même vert d'herbe à peu près; stipules linéaires-aiguës, divergentes. *Boutons* assez gros, coniques, munis d'un bec allongé, aigu, bruns. *Fleurs* en ombelles fournies, de moyenne grandeur; *pétales* à peines échancrés; *supports* fruitiers moyens ou plutôt courts.

Fertilité. Grande: il se met promptement à fruit et produit souvent dès la première année des rosettes.

Culture. Réussit aussi bien sur coignassier que sur franc et convient pour toutes les formes de plein air; son écusson est hâtif.

Maturité. Septembre et première quinzaine d'octobre.

Qualité. Le fruit de *Nathalie Soetens* doit être rangé parmi les meilleurs de la saison: il est l'émule du *Seigneur Esperen*.

Historique. Cette variété a été obtenue de semis par M. M. Hellinckx, pépiniériste, à Alost; l'arbre mère a été rudement maltraité par l'hiver de 1860; sa première fructification remonte à l'année 1855; l'arbre avait alors une douzaine d'années.

Victor De Moor.

Le Radis du Japon et de la Chine.

Ce radis dont nous avons entretenu les lecteurs du *Bulletin* l'an dernier (1), n'a pu être l'objet d'expériences en Belgique. Les résultats obtenus en France semblent conclure au rejet de cette espèce, comme plante alimentaire. Comme plante fourragère, elle est appelée à rendre de grands services dans les terres

(1) Voir *Bulletin*, année 1875, p. 78.

sèches et chaudes. Les bestiaux s'en montrent très friands. La plante croît rapidement : des graines semées le 3 juillet ont donné à la fin de septembre des racines mesurant 0^m30 de long sur 0^m29 de circonférence.

Le Daïcon pourra jouer sans doute un grand rôle dans la culture dérobée. Les vaches laitières paraissent aimer autant cette racine que la Carotte à collet vert et la Betterave. Des graines semées à la volée en plein champ dans un domaine près de Limanges, ont produit suffisamment de plantes pour pouvoir propager ce radis.

Le radis du Japon s'appelle Daïcon en japonais ; mais cette désignation, d'après le dictionnaire de M. Léon Pagès, est complètement erronée, car Dai-Co signifie en japonais, soldat fort et vaillant.

Les insuccès obtenus par beaucoup d'expérimentateurs semblent devoir être attribués en grande partie à l'emploi de graines un peu anciennes. La dégénérescence des plantes provient souvent de l'emploi de ces graines. Aussi, de l'avis de M. Vavin, on doit s'attendre à n'obtenir pendant quelques années avec les nouvelles semences de Daïcon que des plantes qui monteront immédiatement en graines pour la plupart. Pendant les premières années, ce n'est qu'exceptionnellement qu'on pourra récolter de belles racines.

Il existe encore une variété de radis connu sous le nom populaire de radis de Madras ou Mougri et sous le nom botanique de *Raphanus caudatus* DEC. Il ressemble beaucoup aux radis de la grosse race, et n'en diffère que par un seul point : l'extrême allongement primitif de ses siliques qui atteignent 0^m50 et quelquefois 1 mètre de longueur. En Chine, on mange ces siliques. En Europe, on les mangerait également,..... si elles s'y produisaient : ce radis ne mérite en effet, de figurer dans les jardins que comme curiosité ; car les siliques qui sont énormes et ressemblent dans le pays d'origine à de petits serpents traînant sur le sol, se sont graduellement raccourcies en Europe, au point de ne pas différer de celles de nos radis

européens. Ne serons-nous pas plus tard également appelé à constater la dégénérescence du *radis Daïcon*, dégénérescence amenée par l'influence du sol et du climat? O. Klipp.

La poire Duchesse d'Angoulême.

Notre ami et collaborateur M. Fr. Burvenich, dans les études qu'il a entreprises sur les poiriers pouvant être le mieux et le plus facilement cultivés aux pignons ; appelle entr'autres l'attention sur le poirier *Duchesse d'Angoulême*, comme étant l'un de ceux qui présentent les plus grands mérites⁽¹⁾. Ses fruits mûrissent en octobre : ils sont gros, turbinés, obtus-bosselés : on les reconnaît facilement à leur peau verte, fortement pointillée de gris ou marbrée de brun. La chair est grosse, ferme ou demi fondante, juteuse, sucrée, un peu acidulée. Elle n'est pas toujours aussi parfumée que l'amateur pourrait le désirer : cela dépend surtout du terrain dans lequel le poirier est planté.

Cette variété est précieuse pour la culture en espalier à haute tige, car elle est naturellement vigoureuse et très fertile. La première mention qui ait été faite de cette excellente poire se trouve dans le *Bon Jardinier* de 1823. Il y est dit que cette variété a été découverte en 1820, dans une haie des environs d'Angers, par Madame Armaillé.

Osw. de Kerchove de Denterghem.

La culture maraîchère en Belgique.

Nous donnons ci-après l'étendue des terrains consacrés en Belgique à la culture maraîchère, de 1856 jusqu'en 1866, d'après l'*Annuaire statistique de la Belgique* pour 1875, publié par le Ministère de l'intérieur.

(1) *Les Pignons perdus, moyens de les utiliser par la culture fruitière*, par FR. BURVENICH. — 1876.

	1856.	1866.
Province d'Anvers.	3,292 ⁰²	3,613 ⁹⁴
„ du Brabant.	6,242 23	5,859 27
„ de la Flandre occidentale.	3,372 22	4,005 49
„ de la Flandre orientale.	3,303 60	4,667 62
„ du Hainaut.	6,606 65	6,859 13
„ de Liège.	4,487 15	4,305 60
„ du Limbourg.	1,959 37	2,179 30
„ du Luxembourg.	1,858 95	1,905 14
„ de Namur.	4,158 88	3,934 17

Pour tout le Royaume, le total était en

1856 de.	35,281 07
en 1866 de.	37,329 60

L'augmentation pendant une période décennale n'a donc été pour tout le pays que 2,047⁵³.

Il nous semble que ce chiffre est peu élevé en présence des progrès incontestables qui ont été réalisés dans la culture, en présence surtout de l'accroissement des populations des grandes villes et des approvisionnements de plus en plus considérables que nous voyons apportés sur nos marchés. Mais ce qui nous surprend encore davantage, c'est que le développement des cultures potagères semble, d'après les relevés statistiques, diminuer précisément dans les provinces où toutes les causes qui devraient le faire augmenter sont les plus frappantes.

Ce sont notamment les provinces de Brabant où l'étendue des jardins légumiers est tombée de 6,242²³ à 5,859²⁷ soit une diminution de 382⁹⁶, de Liège, où elle a subi une décroissance de 182⁵⁵ et de Namur où la diminution a été de 224⁷¹. Cette décroissance doit-elle être attribuée au perfectionnement des cultures qui permet de doubler aujourd'hui la récolte sur le même espace qui donnait naguère la moitié ? Nous ne chercherons pas à expliquer cette anomalie. Les chiffres sont des chiffres.

Ed. Pynaert.

Les fruits de garde à l'Exposition de Bruxelles.

Malgré l'époque avancée, la Société royale de Flore avait fait appel dans son programme aux amateurs de fruits et il y a été largement et dignement répondu. On ne saurait assez encourager l'art de bien conserver les fruits de garde.

On devait s'attendre à rencontrer sur le terrain de la lutte, M. le chevalier de Biseau d'Hauteville qui n'a pu se contenter d'être un des principaux amateurs d'arboriculture, un pomologue de grand mérite, un semeur persévérant et heureux, mais qui a voulu pousser aussi au plus haut degré l'art de la conservation des fruits. Ses poires et pommes lui ont valu la médaille d'or; elles étaient si bien conservées que nous avons entendu dire par des admirateurs profanes, il est vrai : « la pomologie fait vraiment des progrès étonnants, on dirait qu'on est parvenu à trouver le moyen de rajeunir les poires. »

M. de Biseau ne fait pas des expériences sur un petit nombre de fruits; il ne cherche surtout pas à prouver son talent en gardant des fruits qui, loin d'être difficiles à conserver, ne mûrissent jamais, comme le *Bézi-Mai* par exemple.

L'assortiment exposé par M. de Biseau se composait de 64 variétés de poires de collection, 14 variétés de semis, 67 pommes de collection et une pomme de semis. M. de Biseau qui fait de la pomologie désintéressée, a dû se réjouir de ne plus être seul à concourir comme il y a quelques années. M^{me} Dumortier-Somers avait apporté de bien beaux produits avec lesquels elle a remporté très honorablement le 2^{me} prix, médaille de vermeil de grand module.

M. Pycke avait exposé un beau lot de poires; il a remporté le 1^{er} prix, médaille en vermeil. Le 2^{me} prix n'a pu être decerné, faute de concurrents. Notre compatriote M. Capeinick, un spécialiste de l'exposition des pommes, a remporté un 1^{er} prix avec sa nombreuse collection. Le lot de pommes exposé hors de concours, par M. Jones, jardinier chef des Jardins royaux de

Frogmore, était tellement bien choisi et bien dénommé, que nous avons cru devoir en faire le relevé, afin de faire connaître cette collection à ceux de nos lecteurs qui tiennent à bien garnir leur fruitier de pommes d'hiver.

Ce sont toutes variétés anglaises ou américaines, à l'exception d'une seule, la *Court-pendu*. Nous les avons inscrites par ordre, de grandeur.

<i>Grosses.</i>	<i>Moyennes.</i>	<i>Petites.</i>
Alfriston.	Cox' orange pippin.	Braddick non such.
Blenheim pippin.	Old orange pippin.	Lemon pippin.
St Elena's Russet (1).	Clayate pearmain.	Golden Harvest.
Wellington.	Court-pendu plat.	Victoria.
New-York pippin.	Cockle pippin.	
Royal russet.	Adam's pearmain.	
Scarlet non such.	Newton pippin.	
Baldwin.	Rosemary russet.	
Norfolk Beefing (2).	Sweet Wellington.	
Small's admirable.	Lord Raglan.	

Nous aimons à croire que la Commission de l'Exposition en reléguant les belles collections de fruits conservés et forcés dans un coin perdu du souterrain, s'est trouvée obligée de prendre cette regrettable disposition, faute de place ; les exposants de fruits se sont plaints ; ils n'avaient pas tort.

Fr. Burvenich.

Le docteur Éd. Lucas.

Peu d'hommes ont rendu autant de services à la pomologie européenne que le docteur Éd. Lucas, de Reutlingen. La science profonde, la sagesse de ses classifications ont assuré à son nom une juste popularité et l'ont placé parmi ces hommes qui, comme le docteur Hogg, Downing, Mas, Decaisne, Van Mons,

(1) Nous y avons reconnu la *Reinette de Canada*.

(2) *Beaufrin strié* des français, variété décrite par Lindley.



LE D^r ÉD. LUCAS.

Bivort, etc., ont été les premiers pomologues. Il est connu de tous ceux qui étudient les travaux de ces grands maîtres et qui s'inspirant de leurs idées, aiment à voir les principes que ceux-ci ont proclamés scientifiquement, être développés et commentés par des esprits aussi judicieux que celui du D^r Lucas.

La visite que M. Lucas fit à Gand en 1875 resserra les liens d'amitié que, jusqu'à cette époque, la correspondance seule avait établis entre le savant allemand et la Direction du Cercle d'Arboriculture. Sa bonhomie qui n'était pas exempte de malice, sa science qu'il savait rendre si facile et si simple, son expérience qu'il mettait si obligeamment au service de tous, ne tardèrent pas à attirer au directeur de l'établissement de Reutlingen les sympathies de tous. Il fut, avec le regretté M. Mas, un des plus illustres hôtes de la ville de Gand lors de l'Exposition de 1875, et les amitiés qu'il acquit à cette époque, ont résisté et au temps et à l'absence, ces deux pierres de touche de l'amitié vraie.

Né à Erfurt le 19 juillet 1816, Ed. Lucas reçut de son père qui y était médecin, les premières notions de botanique. Il eut le malheur de perdre son père très tôt; mais la vocation du jeune homme ne fut pas entravée par ce cruel malheur de famille. Son oncle, chez lequel il habita, aimait également les plantes. Pharmacien distingué, il avait des élèves qui se rendaient chaque semaine dans les environs de la ville à la recherche des plantes médicinales. Le jeune Lucas les accompagna et prit ainsi le long des routes et des champs, ce vif et profond amour de la botanique qui ne s'est pas amoindri avec l'âge.

Entré très jeune à l'établissement Haghe, il suivit avec la plus grande attention les travaux si variés que réclamaient la culture des plantes vivaces, celle des Cactées et celle des fleurs annuelles. Il y resta trois ans. L'étude des plantes alpines qu'on y cultivait, développa dans son cœur l'amour de ces charmantes plantes et fit naître chez le jeune botaniste le vif désir d'explorer les splendides cimes des Alpes de la Styrie et de la Bavière.

En 1836, il fit sa première excursion botanique : tout entier au charme et au plaisir que cette herborisation lui avait procurés, il décrivit, dans le *Botanische Gartenzeitung*, les riches trophées qu'il avait rapportés.

Un intéressant mémoire sur la culture de la *Jusquiam*e dans les jardins attira sur lui l'attention des amateurs et des savants. Présenté à M. Von Spietzel, il s'acquit rapidement l'amitié de cet amateur distingué auquel l'*Orchis Spietzelii* fut dédié. Bientôt une protection toute scientifique lui ouvrit les portes du Jardin botanique de Munich ; ce fut celle de l'illustre botaniste Von Martius. Appelé à participer aux travaux de ce Jardin botanique si renommé, le jeune Lucas eut le bonheur de pouvoir suivre les cours de professeurs éminents comme Martius et Zuccharini. Collaborateur du *Otto's Allgemeine Gartenzeitung*, le Dr Lucas y publia en 1840 et 1841 des travaux très remarquables : ils furent traduits tant en Angleterre qu'en France et reproduits, honneur très recherché de tous les savants, dans le journal *Agriculturechemie* de l'illustre Liebig. Munich était à cette époque un des centres les plus notables de l'activité intellectuelle de la nation allemande. Les chaires de chimie, de botanique, de géognésie, de physique et de zoologie y attiraient de nombreux étudiants, venus de différents pays. On comprend que des cercles basés sur une communauté d'idées ou de goûts devaient se former tout naturellement entre les jeunes gens qui se destinaient à l'étude de la même science. C'est ainsi que Lucas établit avec ses compagnons Weikorff et Jaeger une réunion scientifique qui s'agrandissant peu à peu devint le noyau de la Société qu'ils fondèrent pour les jardiniers de Munich. Cette Société, la première de celles qui aient été créées en Allemagne, rendit de grands services à l'horticulture allemande.

Appelé bientôt à Ratisbonne (1841), Lucas dirigea le Jardin botanique dont on lui confia la réorganisation au point de vue technique. C'est à cette époque qu'il eut le bonheur d'épouser une femme qui devint le plus dévoué de ses collaborateurs et le plus fervent de ses disciples.

En 1843, il fut appelé à la direction de l'Institut de Hohenheim. Un prêtre catholique, M. Geiger, l'avait initié aux études pomologiques pendant son séjour à Ratisbonne. Sous la direction de ce savant, le premier qui se soit occupé avec persévérance de pomologie en Allemagne, Lucas avait commencé à réunir les matériaux nécessaires aux travaux qu'il projetait dès cette époque. A l'Académie agricole de Hohenheim, il donna de nombreuses conférences sur des sujets pomologiques et attira autour de lui un grand nombre de disciples zélés et dévoués à la science nouvelle. Son influence fut immense. Doué d'un esprit méthodique, il introduisit par des classifications sévères l'ordre au sein du désordre des variétés et des espèces fruitières. Les dix-sept années que Lucas passa à l'Institut de Hohenheim, soit comme jardinier en chef, soit comme Königlische Garten Inspector, sont marquées dans l'œuvre de Lucas, par de nombreux travaux littéraires qui valurent à leur auteur une grande renommée scientifique. Mais l'esprit de Lucas ne pouvait se borner à cette tâche : il aspirait à répandre non seulement par ses écrits, mais surtout par ses leçons, les principes scientifiques qui servent de base à la pomologie. En 1860, il fonda la première école pomologique créée en Allemagne : aidé puissamment par son fils et son gendre, M. Lucas plaça dès l'abord cette école à un rang élevé. Les cours et les leçons qu'il y donnait, attiraient de nombreux élèves, avides d'écouter les enseignements si précieux d'un homme dont la vie entière s'était passée à contrôler les enseignements de la théorie par les observations journalières d'une pratique intelligente. Plus de huit cents élèves suivirent les cours de Reutlingen.

Les gouvernements de l'Allemagne appréciant les services rendus par le Dr Lucas, lui décernèrent de hautes récompenses : c'est ainsi qu'il fut décoré de la médaille autrichienne créée pour récompenser le mérite agricole ; le gouvernement prussien lui décerna la même récompense et Lucas reçut presque en même temps la médaille d'or du mérite de Wurtemberg et la croix de l'ordre de Frédéric de Wur-

temberg. Tandis que les gouvernements reconnaissent le mérite aussi modeste que profond du pomologue, l'Université de Tubingue lui octroyait en 1866 le titre de docteur : précieuse récompense décernée par des savants à un homme qui avait, à force de travail personnel, su acquérir des connaissances botaniques exactes et étendues !

Les nombreux ouvrages publiés par le docteur Lucas jouissent d'une grande et légitime notoriété. Cités avec honneur dans les Revues du monde entier, ils peuvent être regardés aujourd'hui comme faisant partie des classiques de la pomologie. Aussi toutes les Sociétés d'Arboriculture ont-elles tenu à posséder au nombre de leurs membres, le digne et vaillant chef de l'Institut de Reutlingen. Sa renommée a franchi depuis longtemps les frontières de sa patrie ; mais si le Dr Lucas est aujourd'hui connu et estimé de ceux qui s'occupent de pomologie à raison de sa haute science, le caractère personnel de l'homme le fait aimer de tous ceux qui ont eu le plaisir de causer quelques instants avec lui : car, aux yeux des savants, il est le type de la science profonde et consciencieuse de l'Allemagne moderne, et les pomologues amateurs, le regardent comme le digne représentant de la loyauté, de la sincérité et de la vieille probité allemande (1).

Oswald de Kerchove de Denterghem.

(1) Les principaux ouvrages du Dr Lucas sont les suivants :

Abbildungen Wurttemberg's Obstsorten, 2 volumes.

Kurze Anleitung zur Obstcultur, 5 éditions.

Wurttemberg's Obstbau.

Lehre vom Baumschnitt, 3 Aufl.

Auswahl werthvollen Obstsorten, 4 volumes.

Obstbenutzung, 3 éditions.

Pomologische Tafeln zur Bestimmung der Obstsorten, 3 volumes.

Die Kernobstsorten Wurttemberg's.

Der Gemusebau, 3 éditions.

Pomologische Monatshefte von Lucas u. Oberdieck, 22 années.

Illustriertes Handbuch der Obstkunde von Lucas u. Oberdieck.

C'est le plus grand ouvrage allemand sur la pomologie.

Revue des publications.

Cours élémentaire de botanique, par A. Bellynck, 2^{me} édition, Bruxelles, G. Mayolez, 1876. — Nous avons rendu compte naguère de la première édition de cet important ouvrage. L'auteur a eu soin de revoir dans la 2^{me} édition plus spécialement la première partie de son travail et l'a mise entièrement au courant des dernières données de la science en ce qui concerne l'anatomie et la morphologie. Nous n'hésitons pas à recommander cet ouvrage à tous ceux qui veulent étudier à fond les éléments de la science botanique. Plus de huit cents figures sont intercalées dans le texte.

Notions élémentaires de botanique à l'usage des écoles, par F. Crépin et J. J. Poncin. — Cet excellent petit livre que compte à peine 80 pages, renferme les données les plus exactes sur toutes les branches de l'organographie, de l'anatomie et de la physiologie végétales. Ces données sont exposées d'une façon très méthodique et mises à la portée des jeunes intelligences. Le livre de MM. Crépin et Poncin est le meilleur petit classique que nous connaissions sur cette matière.

Tidsskrift for Havevaezen, par J. A. Dybdahl. — Le journal horticole publié et rédigé par notre excellent confrère M. Dybdahl, professeur de culture à l'institut agricole et vétérinaire de Copenhague, a complété sa neuvième année. C'est un beau volume in-8° renfermant des communications très intéressantes sur toutes les branches de l'horticulture, et passant en revue les faits les plus importants de l'horticulture européenne. Le rédacteur principal M. Dybdahl est secondé dans son œuvre utile par quelques collaborateurs de talent, parmi lesquels nous aimons à citer MM. C. A. Feilberg, N. E. Hofman-Bang et St. Nyeland qui ne négligent rien pour faire progresser les cultures dans le Danemark.

Ém. Rodigas.

Moyen de conserver les pommes de terre destinées à la consommation. — Pour conserver ces pommes de terre, il suffit de les passer au four, après la cuisson du pain, et de les y laisser cinq à six minutes ; on les met ensuite en cave. Cette opération enlève une partie de l'eau de végétation et elle ride les tubercules ; mais cet inconvénient disparaît après quelque temps de séjour dans la cave. Elle a pour effet de détruire les germes, de sorte que les pommes de terre ainsi traitées ne peuvent plus servir à la plantation, mais elles sont excellentes pour la consommation.

Nécrologie.

LOUIS VAN HOUTTE.

La Belgique a perdu le 9 mai 1876, un de ses plus grands horticulteurs, Louis Van Houtte. Nous nous proposons de consacrer à sa mémoire une nécrologie complète où nous dirons ce qu'il a fait pour le développement de l'horticulture européenne. Nous devons nous borner aujourd'hui à rappeler en quelques mots la vie de l'homme éminent dont le monde horticole déplore si vivement la perte.

Louis Van Houtte est né en 1810 à Ypres. Doué d'une grande vigueur de corps, son imagination semblait proportionnée à sa force physique. Très jeune encore, après avoir pris part aux événements de la Révolution belge de 1830, le goût des voyages l'entraîna vers les côtes du Brésil et vers celles de l'Afrique occidentale ; ces époques furent celles dont il se plaisait surtout à rappeler le souvenir. De retour en Belgique, Van Houtte obtint la direction du Jardin botanique de Bruxelles. C'était l'avenir assuré pour le jeune botaniste qui pût dès lors se livrer à ses plus chères occupations. Un ami de cette époque, homme de cœur, esprit d'élite, Alexandre Verschaffelt l'attira à Gand, où il fonda un établissement dont la renommée est univer-

selle. Par ses catalogues, par ses travaux, Van Houtte était connu du monde entier. Fondateur de la *Flore des Serres et des Jardins*, il créa le plus splendide recueil iconographique qui ait jamais été consacré à l'horticulture.

Membre de la Société royale d'agriculture et de botanique de Gand depuis le 11 janvier 1841, appelé récemment à faire partie du Conseil d'administration de cette puissante Société, Louis Van Houtte a beaucoup contribué à fonder le renom horticole de la Société gantoise. Il se plaisait aux expositions : les excitations de la lutte, loin de l'abattre, semblaient être le stimulant nécessaire de son caractère viril et fortement trempé. C'est au lendemain d'un de ses grands triomphes, au lendemain de l'Exposition internationale de Bruxelles, que Van Houtte a succombé. Malade depuis longtemps, il avait senti ses forces se ranimer et, par un prodigieux effort de volonté, il s'était rendu, bien que souffrant, au jury de Bruxelles. Il revint à Gand, abattu par la maladie qui le minait depuis longtemps, épuisé par ces dernières fatigues et les profondes émotions qu'il éprouva.

Louis Van Houtte dirigea pendant vingt-cinq ans l'École d'horticulture de l'État et son nom si populaire attira à cette école des élèves de toutes les nationalités. Il était bourgmestre de Gendbrugge, commandeur de l'Ordre de Charles III d'Espagne, chevalier des Ordres de Léopold de Belgique, du Christ de Portugal, de l'Ordre impérial de la Rose du Brésil et de Sainte-Anne de Russie.

Ses funérailles ont eu lieu le 12 mai au milieu d'une foule immense dans laquelle on remarqua toutes les notabilités de l'horticulture nationale accourues pour rendre un légitime hommage à la mémoire de celui qui fut un des plus grands promoteurs de l'art et de l'industrie horticoles en Europe.

Osw. De Kerchove de Denterghem.

Calendrier du primeuriste.

TRAVAUX DE MAI.

A mesure que la saison avance, les produits de pleine terre, si la température est quelque peu favorable, deviennent de plus en plus abondants et les cultures de primeur diminuent. Elles n'ont réellement de raison d'être, à cette époque, que pour les plantes exotiques, vivaces dans les régions chaudes, et que sous nos climats nous traitons comme plantes annuelles.

On plante encore des melons *Cantaloup*. On donne beaucoup d'air aux plantes forcées et, comme nous l'avons déjà dit pour le mois d'avril, on enlève complètement les châssis, sauf à garantir les plantes contre les rayons d'un soleil trop ardent. Ce sont surtout les melons qui exigent l'attention du jardinier, pour l'arrosement, le pincement, l'ombrage, etc.

Ém. Rodigas.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte.

Un Comité vient de se constituer à Gand, sous la présidence d'honneur de M. le Comte de Kerchove de Denterghem, bourgmestre de Gand, président de la Société royale d'agriculture et de botanique et du Cercle d'arboriculture, dans le but d'élever un monument au grand horticulteur que la Belgique vient de perdre.

Les hommes les plus notoires de l'horticulture gantoise, les Verschaffelt, Van Geert, Dalliëre, et les membres du Comité central du Cercle d'arboriculture uniront leurs efforts pour consacrer la mémoire de Louis Van Houtte par une œuvre digne de sa renommée universelle.

Les souscriptions sont reçues au bureau de la *Revue de l'horticulture Belge*, rue de Bruxelles, 142, à Gand.

La Rédaction

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Admissions prononcées en mai.

3^{me} SECTION. — *Membres protecteurs.*

MM.

Bardiaux (Aimé), arboriculteur, Fayt lez-Manage ; présenté par M. Van Hulle.

Bloeykens, jardinier en chef, Beirvelde ; présenté par M. Osw. de Kerchove.

Cooper (Arthur), Esq., 2, Park road, Twickenham, Londres ; présenté par M. Van Hulle.

de la Devansaye, vice-président de la Société d'horticulture d'Angers (Maine et Loire) ; présenté par M. A. Fillot.

de Maret (L. J. L.), Huize Valk en Heining, Loendersloot (Hollande) ; présenté par M. Galesloot.

D'haene-Herteleer, marchand de vins et spiritueux, Iseghem ; présenté par M. Burvenich.

Nijssingh (A. E. J.), avocat, Meppel (Hollande) ; présenté par M. Galesloot.

Rykens (R. H.), Proskau près Oppeln (Silésie) ; présenté par M. Van Hulle.

Stalens, propriétaire, Tronchiennes ; présenté par M. Pynaert. van Heukelom (les Dames), Huize Leeuw en Hooft, Hemstede près Harlem ; présentées par M. Galesloot.

Van Soest (W. J.), prêtre, Preyemburg près d'Hengelo (Hollande) ; présenté par M. Galesloot.

Van Stolck-Schie (J.), Rotterdam ; présenté par M. Galesloot.

Louis Van Houtte.

Notice biographique.

Tous ceux de nos compatriotes qui ont voyagé à l'étranger, ont entendu, lorsqu'ils citaient le nom de la capitale des Flandres, prononcer un autre nom qui en était inséparable. C'est que le nom de Louis Van Houtte est connu dans le monde entier ! Quelle était donc la resplendissante auréole qui attirait les regards sur ce nom devenu si populaire ? Comment Van Houtte est-il arrivé à assurer à ses cultures cette immense renommée ? Certes, ce n'a pas été au prix des faciles efforts auxquels souscrit aisément l'homme à qui la fortune a prodigué ses largesses : Van Houtte a conquis sa célébrité par un travail incessant, un labeur fiévreux, par sa persévérance opiniâtre à poursuivre un but élevé, celui d'assurer la grandeur de l'horticulture nationale. A tous ces titres, nous devons honorer ses travaux et rendre à sa mémoire un pieux hommage en retraçant la vie de cet homme illustre qui fut une des gloires de notre patrie.

Louis Benoît Van Houtte naquit à Ypres, le 29 juin 1810. Il n'avait pas dix ans lorsqu'il perdit son père. La fortune considérable de sa famille avait été ébranlée par les événements de 1815. Femme énergique et courageuse, la mère de Van Houtte voulut néanmoins continuer les grandes entreprises de son mari ; mais mal secondée et trop confiante, elle eut la douleur de voir s'évanouir toutes ses espérances : sa fortune entière s'écroula rapidement. Le jeune Louis pour qui sa mère rêvait une position brillante, fut envoyé à Paris, à l'École centrale du commerce, école célèbre alors et dirigée par Blanqui aîné, l'économiste. Bientôt il quitta Paris pour aller avec sa mère résider à Clermont-Ferrand, dans le Puy-de-Dôme. Il y demeura deux ans.

En 1828, il vint habiter Bruxelles. Dès l'année suivante —

il n'avait pas vingt ans — il se mêla aux agitations politiques. Profondément épris des idées libérales dont la renaissance signala cette mémorable époque, il ne put demeurer indifférent aux événements qui préparèrent notre indépendance nationale. Bien plus, il y prit une part très active et déploya en ces circonstances cette énergie qui fut un trait saillant de son caractère. Ceux qui l'ont connu en 1830, aimaient à signaler l'ardent courage du jeune et vaillant capitaine du quartier des *Maroles*. Il fut un des premiers employés du Gouvernement provisoire ; il signa les premiers bons de pain pour les volontaires ; c'est lui qui rédigea l'énergique avis placardé à Bruxelles à l'adresse des boulangers : « Quiconque refusera du pain à la troupe, sera fusillé. »

Lorsque le gouvernement définitif se constitua, Van Houtte entra comme fonctionnaire au Ministère des finances. Il y demeura à contre cœur. Pour s'en consoler, il passait de longues heures au Parc et au Jardin botanique ; il parcourait les jolies campagnes des environs de Bruxelles et le dimanche, quand il le pouvait, il s'en allait en chaise de poste à Enghien, respirer l'air pur des champs, et acquérir dans les serres de Jos. Parmentier alors célèbres, des plantes grasses qu'il cultivait avec soin en sa demeure. Au ministère, il était généralement aimé ; mais là encore son caractère bouillant ne put se contenir. Van Houtte était fait pour commander, non pour obéir. Un jour son chef lui demande un travail urgent ; Van Houtte prend une liasse de papiers et les jette avec emportement aux pieds de son chef. Peu de jours après il quitta Bruxelles.

Il avait le désir ardent de voyager dans les pays lointains et de parcourir les forêts vierges de cette terre d'Amérique dont on disait tant de merveilles. Dans un récit de son voyage au Brésil (1), il le dit lui-même : « Bercé, pour ainsi dire, dès mon enfance, par les récits que faisaient les voyageurs de ces admi-

(1) *Flore des Serres*, tome 3, p. 282.



LOUIS VAN HOUTTE.

rables montagnes, enthousiasmé plus tard à la vue des magnifiques végétaux que l'on en introduisait sans cesse et qui captivaient ma jeune admiration, je me promis bien, *in petto*, de visiter à mon tour ces lieux enchantés et de saisir pour cela une occasion favorable. » Il accepta avec joie l'offre que lui fit Parthon-Devon, d'Anvers, grand amateur de plantes, qui aurait défrayé son voyage à Rio de Janeiro, à condition de recevoir de lui des Cactées brésiliennes.

A peine arrivé au Brésil, la lutte incessante de sa vie s'accroît de nouveau. Sans nouvelles de ceux sur le concours desquels il avait compté, il fut un moment réduit à vendre de la poudre insecticide et à fabriquer un liquide contre les *mosquitos*. Ces revers ne l'empêchèrent point de poursuivre ses excursions ; il envoya au Jardin botanique de Bruxelles de nombreuses caisses contenant des richesses végétales. Chose étrange, ces envois eurent le sort de ceux que Siebold avait expédiés du Japon au Jardin botanique de Gand, quelques années auparavant. Ces précieuses cargaisons furent conservées et quand Van Houtte revint à Bruxelles, deux ans plus tard, il les trouva... emballées comme à leur départ !

Il faudrait des pages entières pour relater les détails de ses voyages au Brésil, au Guatemala, dans le Honduras, aux îles du Cap-Vert. Il aimait le Brésil presque comme sa patrie et les Brésiliens trouvaient toujours chez lui l'accueil le plus sympathique. Si son attachement filial ne l'avait retenu auprès de sa mère, il serait retourné au Brésil, tellement était profond l'enthousiasme dont son âme débordait quand il évoquait le souvenir de ces contrées si heureusement dotées par la nature.

En 1836, Van Houtte fut attaché au Jardin botanique de Bruxelles. Désormais dans une situation conforme à ses goûts, il sembla devoir fixer sa barque au rivage. Mais il ne pouvait convenir à son caractère indépendant de demeurer sous la tutelle d'un conseil d'administration. Aussi, après deux ans, il quitta le Jardin botanique pour voler de ses propres ailes.

Son séjour au Jardin botanique de Bruxelles l'avait mis en

relation avec ceux qui s'efforçaient alors de donner son premier essor à l'horticulture gantoise. Il apprit à connaître Adolphe Papeleu, le propriétaire des pépinières de ce nom. Plein d'admiration pour le génie industriel des Anglais, ayant compris d'ailleurs tout le parti qu'un homme intelligent pouvait tirer de l'importation des plantes exotiques, il décida Papeleu à créer avec lui un établissement horticole en Angleterre. Le terrain fut même acheté à Londres, mais une circonstance fortuite survenue à son associé, les fit renoncer à ce projet et amena Van Houtte à s'établir à Gendbrugge, où fixé désormais, il fonda cet établissement grandiose qui devait immortaliser son nom. C'était en 1839.

Louis Van Houtte fut accueilli avec sympathie par les horticulteurs gantois. L'un d'eux, Alexandre Verschaffelt, lui céda à titre emphytéotique le terrain sur lequel Van Houtte bâtit ses premières serres et plus tard ses ateliers et ses magasins. Cette cession lui permit aussi de reprendre pour son compte une partie notable des cultures de Papeleu et de se dégager de son association.

Nous n'essayerons pas de faire connaître tout ce que l'établissement Van Houtte a répandu de plantes introduites et obtenues de semis, depuis sa création jusqu'à ce jour. Ce travail, intéressant au point de vue de l'histoire de l'horticulture, nous obligerait à compulser tous les volumes de la *Flore des Serres* et les nombreux catalogues édités pendant trente-cinq années ! Embrassant tous les genres de culture, ayant pour spécialité non pas un groupe seulement de végétaux, mais l'universalité des plantes de toutes les régions du globe, les végétaux de plein air et ceux de serre, il a fait faire à l'horticulture générale des progrès immenses. Et en dehors de ses propres introductions et de ses gains immédiats, que n'a-t-il pas vulgarisé de bijoux obtenus par d'autres, bijoux qu'il payait souvent à prix d'or et qui, sans sa puissante initiative, sans le relief que leur pouvait donner la publicité colossale dont il disposait, eussent été relégués à jamais dans l'oubli !

S'il n'excluait aucun genre de plantes, Van Houtte à cependant poursuivi avec plus d'ardeur le perfectionnement des genres ou espèces qu'il affectionnait. Que dire de ses Amaryllidées et de ses Azalées hybrides, des *Lilium*, des *Weigelia*, de ses variétés de *Gladiolus*, de ses *Clivia*, de ses ravissantes Gesnériacées dont les types furent si bien modifiés par voie d'hybridation que le remarquable travail de HANSTEIN en fut complètement bouleversé ! C'est dans cette famille que la science a voulu consacrer le nom de l'habile horticulteur en lui dédiant le genre *Houttea* (ou *Van Houttea*). Que dire encore de ses riches collections de plantes bulbeuses, cultivées à Gendbrugge presque à l'égal des ravissantes cultures de Harlem !

Il lui fallait un journal qui pût rendre compte des merveilles qu'il créait : il entreprit la *Flore des Serres et des Jardins de l'Europe*. « Cette œuvre grandiose dans laquelle, à côté de documents scientifiques d'une incontestable valeur, à côté d'enseignements utiles et pratiques, VAN HOUTTE laissait couler à pleins bords sa verve intarissable et son esprit humoristique (1), » « cette publication magistrale qui seule suffirait à rendre le nom de VAN HOUTTE impérissable (2), » renferme à chaque page la preuve de la préoccupation constante de son fondateur à ne répandre que ce qui réunissait toutes les conditions du beau. « Ce recueil fut rapidement placé au premier rang parmi les journaux horticoles du monde; et celui qui, n'ayant pas connu VAN HOUTTE, voudrait se rendre compte de la vivacité de son esprit, de la vigueur de son intelligence, de l'étendue de ses connaissances, n'aurait qu'à feuilleter les vingt et un volumes de cette publication (3). » Cet ouvrage a également contribué à répandre les théories de l'arboriculture

(1) Discours prononcé sur la tombe de VAN HOUTTE par M. MORREN.

(2) Discours prononcé sur la tombe de VAN HOUTTE par M. PYNAERT.

(3) Discours prononcé sur la tombe de VAN HOUTTE par M. le Comte DE KERCHOVE DE DENTERGHEM.

nouvelle et il a fait connaître un grand nombre de variétés fruitières. Dans le vaste établissement de Gendbrugge, VAN HOUTTE avait formé des chefs habiles, des spécialistes intelligents, et il était parvenu à établir un tel ordre dans le travail général que, sans nul doute, cet établissement continuera à porter vaillamment dans l'avenir le nom de son fondateur.

Créateur de l'École d'horticulture, Van Houtte sut réunir autour de lui des professeurs d'élite : M. Planchon, Scheidweiler, M. Bureau, etc. ; ils ouvrirent la route à leurs successeurs et, grâce aux hommes au dévouement desquels il s'adressait, Van Houtte vit une jeunesse studieuse et attentive accourir à Gendbrugge de tous les pays du monde, pour recevoir les leçons de la théorie et les enseignements de la pratique journalière.

Bourgmestre de Gendbrugge durant plus de vingt ans, Van Houtte administra sa commune en homme dévoué à ses devoirs. Quelque longues que fussent ses journées — il se levait à 3 heures du matin et rarement il quittait son bureau avant 10 heures du soir — elles étaient toujours bien remplies et, il fallait jouer comme lui d'une santé de fer pour pouvoir résister au travail opiniâtre et assidu qu'il s'imposait.

. .

VAN HOUTTE était aimé et honoré. Plusieurs souverains visitèrent ses cultures. Le Roi Léopold I et la Reine Marie-Louise, le Roi de Portugal, l'Empereur du Brésil, le Roi de Hollande, le Roi de Wurtemberg parcoururent l'établissement célèbre de Gendbrugge. VAN HOUTTE reçut à ces occasions des témoignages flatteurs de divers Gouvernements : il était Chevalier de l'Ordre de Léopold, du Christ de Portugal, de Sainte Anne de Russie, de la Rose du Brésil, et Commandeur de l'Ordre de Charles III d'Espagne.

VAN HOUTTE était aimé. Sous une apparente rudesse, il cachait une âme sensible, un cœur profondément bon. Cette bonté se reflétait malgré lui dans ses traits et l'expression de

douceur rendue dans le portrait (1) très ressemblant qui accompagne ces lignes, n'est pas menteuse. Comme l'a fort bien dit M. MORREN (2), « nous aimions sa nature fougueuse et son caractère prime-sautier ; nous l'aimions jusque dans ses emportements, car il était de ceux qu'on estime et qu'on honore même dans la lutte. Nous admirions sa puissance créatrice et son courage indomptable. Il a créé, il a produit, et tout ce qu'il a fait, il l'a fait grand. » Ces paroles qui impressionnèrent si vivement la foule attentive et recueillie qui se pressait autour de la tombe de VAN HOUTTE, étaient bien vraies. VAN HOUTTE a tout fait grand ! Il ne connaissait ni les mesquines prétentions de l'impuissance, ni les hésitations vulgaires de la peur. Malgré l'âge et la maladie qui le minait, il aimait à prendre une part toute junéville aux expositions florales. Celle de Bruxelles fut pour lui l'occasion de derniers et éclatants triomphes. A peine convalescent d'une maladie qui avait menacé ses jours, VAN HOUTTE se rendit lui-même à Bruxelles ; il voulut présider à l'emplacement de ses nombreuses collections et accomplir dans toute leur étendue les fonctions de juré qu'il avait assumées. Revenu à Gand, il sentit ses forces l'abandonner. Le mardi 9 mai, vers 3 heures, il fut pris d'un indéfinissable sentiment d'inquiétude ; il était levé : il parlait des plantes qu'il affectionnait. Il était entouré des siens. Tout à coup il prononça avec angoisse le nom d'une de ses filles, lui serra la main et ferma les yeux. On le crut évanoui, mais hélas ! le grand promoteur de l'horticulture belge était mort !

Les funérailles de VAN HOUTTE eurent lieu à Gendbrugge, au milieu d'une foule immense, désireuse de témoigner une dernière fois les sentiments de vive affection que tous ceux qui s'occu-

(1) Ce portrait a été gravé d'après la photographie donnée, il y a quelques années, par VAN HOUTTE à l'auteur de cette notice. Nous avons tenu à reproduire ce portrait, parce qu'il rappelle VAN HOUTTE tel qu'il était dans la plénitude de sa force et de son intelligence.

(2) Discours prononcé le 12 mai 1876.

pent d'horticulture et de botanique, avaient voués à VAN HOUTTE. Dans cette foule émue, tous rendaient hommage aux rares et éminentes qualités qui avaient placé LOUIS VAN HOUTTE au premier rang de ceux qui ont contribué à la gloire et à la prospérité de notre pays !

Ém. Rodigas.

A propos de la taille d'été.

Cette question plus d'une fois déjà a été traitée à fond ; mais il est bon d'y revenir de temps en temps et surtout à cette saison. En effet, la taille d'été est d'une importance capitale en arboriculture fruitière ; avec elle seule, à l'exclusion de la taille d'hiver, on pourrait à la rigueur conduire les arbres fruitiers à bonne fin ; sans elle, au contraire, la taille d'hiver, quelque bien qu'elle ait été faite, ne servirait pas à grand' chose. C'est donc grâce à la taille d'été qu'on complète la taille d'hiver faite et que l'on prépare celle qui est à faire à l'exercice prochain.

Tout à l'heure nous disions : à cette saison. Mais le mois de juin est-il l'époque où la soi-disant *taille* d'été (on ne fait rien moins que tailler en été) doit se pratiquer ? Oui et non. On sait que l'opération qui nous occupe, se subdivise en plusieurs petits travaux. Eh bien, oui ; juin est le vrai moment d'en exécuter quelques-uns : le pincement, le palissage, l'éclaircissage des fruits, par ex. Pour d'autres de ces travaux, il est déjà trop tard : tels sont l'ébourgeonnement, le pincement ; il est encore trop tôt pour les autres, tels que la taille en vert, l'effeuillement et même le pincement. C'est la précocité ou la tardivité de la saison et surtout l'état particulier de l'arbre sur lequel on opère, qui doivent être notre guide principal.

Entretemps néanmoins, il est incontestable que des diverses opérations qui constituent la taille d'été, lesquelles, soit dit en passant, sont rarement ou jamais appliquées toutes au même sujet, l'ébourgeonnement et le pincement sont les plus indispensables. Tout arbre en a plus ou moins besoin. Cela a été dit et écrit des centaines de fois ; et pourtant que de fautes com-

met-on encore dans l'application de ces importants travaux !

Pour ce qui est de l'ébourgeonnement ou enlèvement des bourgeons inutiles, généralement on attend trop longtemps. Dès qu'on est certain du développement des yeux dont on a besoin soit pour les prolongements, soit pour les ramifications latérales, il faut supprimer net tous les autres yeux et cette suppression doit, à notre avis, surtout porter sur l'œil qui sur chaque flèche et branche suit immédiatement après le bon œil terminal. Si l'on néglige l'ébourgeonnement en général, il en résulte de la confusion, du manque d'air ; plus tard, quand il faudra enlever quand même ce qui a poussé de trop, il faudra faire de grandes plaies et en attendant on aura, rien qu'en les privant d'air, occasionné un tort considérable aux rameaux à conserver. Si l'on néglige ensuite d'ébourgeonner surtout les voisins immédiats des yeux terminaux, ces voisins, inoffensifs dans le principe, deviennent très dangereux dans la suite. Ne vous départez donc de cette règle que quand il y aurait des bifurcations à établir. Si sous ce rapport, on a été négligent jusqu'ici, remédiez y sans retard : on verra par la même occasion le mal déjà fait par cet oubli.

Et pour le pincement, cette opération dont on a tant usé et encore plus abusé, est-ce trop tard pour lui aussi ? Encore une fois cela dépend beaucoup et de l'essence et de l'état spécial de l'arbre auquel on a affaire. Disons avant tout que nous n'avons jamais été grand partisan du pincement trop sévère ; à nos yeux, cela n'a jamais pu être un moyen pour dompter la trop grande vigueur de l'arbre entier, mais par contre un excellent procédé pour arrêter les bourgeons trop forts au profit des trop faibles et pour en arriver ainsi à l'équilibre désirable entre les différentes parties de l'arbre.

C'est là le but principal du pincement. Mais cette opération fait-elle arriver plus tôt à la fructification ? Pour les arbres formant leurs boutons latéralement, c'est à dire le long des rameaux, comme les pêchers par exemple, oui, indirectement, en ce sens que le pincement conduisant à l'obtention de

rameaux de force moyenne, les boutons s'y forment plus fréquemment que sur un rameau fort et y fructifient plus durablement que sur un rameau trop faible. Mais quand au contraire on agit sur des essences formant leurs boutons terminalement, comme les arbres à fruits à pépins, pincez le moins possible, si vous visez plus aux boutons qu'à la forme.

N'en concluez pas que nous soyons adversaire du pincement; mais, nous le répétons, il faut y voir bien plus un moyen d'équilibre qu'un procédé pour arriver à la fructification. De plus, si le pincement se laisse facilement expliquer et produit de bons effets incontestables, il n'en reste pas moins vrai que quand on a une masse de grands arbres, la besogne devient considérable surtout si on veut mettre les points sur les *i*, c'est à dire, pincer et repincer. Il y aurait donc à examiner si le temps et par conséquent l'argent qu'on dépense à ses arbres sont compensés par le résultat obtenu. Dans le doute, depuis des années déjà nous procédons d'une autre manière, et voici comment.

Nous ébourgeonnons un peu plus tard qu'on devrait le faire, c'est à dire vers l'époque où nous pouvons parfaitement bien juger de ce que tous les bourgeons vont devenir. Il va de soi que nous supprimons complètement les bourgeons inutiles. Quant à ceux qui restent, bien que ce soit encore fort tôt, nous pinçons en même temps à une ou deux feuilles tous les bourgeons qui se trouvent dans une situation favorable. Cela fait, nous ne nous inquiétons plus de notre arbre jusque vers cette époque-ci. En repassant en juin sur nos sujets, nous ne faisons rien aux bourgeons les plus faibles : nous en attendons de bonnes brindilles. Nous pinçons ceux pour lesquels il n'est pas encore trop tard de subir cette opération et, quant aux bourgeons qui ont trop dépassé la moyenne, nous les tordons ou, ce qui est plus facile et tout aussi bon, nous les cassons tout simplement vers la moitié de leur longueur.

Nous ne passons donc que deux fois nos arbres en revue, et nous pouvons assurer que sur nos poiriers le résultat peut bien supporter la comparaison.

H. J. Van Hulle.

Les Criocères de l'Asperge.

Les cultures d'asperges ont été cette année la proie des déprédations constantes d'un très petit et très dangereux ennemi : à le voir, il paraît inoffensif et charme celui qui le regarde tout autant qu'il déplaît à celui qui subit bien malgré lui ses incursions. Il a une petite tête ovale d'un bleu verdâtre avec des yeux arrondis et saillants ; un corselet rouge, carré, un peu cylindrique, beaucoup plus étroit que les élytres bleues avec une large bordure d'un jaune fauve, des antennes plus courtes que le corps, des mâchoires avancées bifides supportant des palpes de quatre articles. C'est le *Crioceris Asparagi* GEOFFROY, et cette année, les asperges se présentant dans d'excellentes conditions dans nos Flandres, il n'a pas voulu être seul à partager le festin que dame Nature lui offrait. Il a convié à l'œuvre de destruction qu'il semble avoir entreprise un sien cousin, le *Crioceris duodecimpunctata* LAHER, qui lui ressemble beaucoup. On les prendrait pour des frères jumeaux, n'était que la partie postérieure de la tête de ce dernier est rouge comme le corselet, que ses élytres sont fauves, marquées chacune de six points noirs. Au banquet des asperges, trop fortunés convives, ils ont appelé à eux toute leur famille, et beaucoup de nos cultivateurs eussent préféré ne pas faire la connaissance de celle-ci. Voici d'abord les jeunes larves qui sortent de leur œuf quinze jours après la ponte et qui d'abord réunies, vont bientôt au gré de leur fantaisie ronger les feuilles aciculaires du rameau sur lequel leur mère les a pondues : elles y mettent du temps, mais, en filles bien apprises, ne quittent le rameau que quand il n'y a plus rien à manger. Si on croyait encore à la métempsychose, on verrait en elles l'incarnation des administrateurs de certaines sociétés du temps de Pharaon qui, dit-on, à cette époque ne se démettaient de leurs fonctions que lorsque table rase était faite. Heureusement aujourd'hui on ne croit plus ni à la métém-

psycose, ni à ces administrateurs, mais on doit encore, hélas ! croire aux criocères.

Ces petites larves ont une manière très drôle de s'habiller. Nous n'oserions pas la décrire si nous ne pouvions nous abriter derrière un texte de M. Boisduval, un entomologiste des plus compétents et des plus sérieux. Voici comment il décrit la toilette des larves. « Sur les plantes envahies par ces insectes, on voit de petits tas d'une matière verdâtre, gluante, formée par les excréments de la larve et lui servant de manteau et d'abri protecteurs. Pour se vêtir de la sorte, la nature a donné à son anus une disposition particulière : il est retourné de telle façon qu'elle rejette ses excréments sur la partie inférieure de son dos et qu'à l'aide de la contraction de ses anneaux elle s'en recouvre entièrement. Cette larve a la peau transparente et très délicate : elle périrait vite si elle n'avait pas la ressource de se couvrir pour se préserver du soleil. » Il serait évidemment fort regrettable pour elle de n'avoir pas cette ressource, mais je gage qu'aucune de ses connaissances humaines ne se plaindrait de la voir disparaître du monde des animaux, d'autant plus qu'au bout de quinze jours les larves ont pris tout leur accroissement, entrent en terre pour se métamorphoser en nymphes qui n'ont rien de commun avec celles chantées par Virgile. Quinze jours après, l'insecte que nous avons décrit, apparaît, revêtu de son brillant et coquet costume rouge et cherchant d'asperge en asperge, de tige en tige, à qui offrir son cœur ; il crée en plein jour, à la face du soleil, une nouvelle famille qui continuera ses déprédations et qui dans quelques jours causera à son tour les plus grands dégâts dans l'aspergerie. Les dernières venues, larves de la quatrième ou cinquième génération, c'est à dire celles qui se transforment en nymphes à l'automne, passent l'hiver en terre jusqu'au premier printemps. A la fin du mois de mai de l'an suivant, elles apparaissent hors de terre à l'état d'insecte parfait. Les asperges commençant à pousser, la table est servie et elles s'y assoient avec l'appétit le plus vorace et le plus glouton.

Il est très difficile de les détruire dans les plantations

d'asperge. On peut toutefois en prendre et en détruire beaucoup en secouant les tiges d'asperge au dessus d'un seau d'eau où les criocères se noient. Elles ne sont pas très attachées à la branche qu'elles dévorent et une secousse un peu vive les fait rapidement tomber. Lorsqu'on a une plate bande qu'on veut entourer de soins spéciaux, si ce sont de jeunes semis par exemple, on fera chose utile en seringuant les jeunes tiges au moyen d'une infusion de plantes amères, comme d'absinthe, de tabac, etc., les larves et les insectes parfaits ayant, paraît-il, une profonde antipathie pour ces mélanges.

O. Klipp.

Les Carottes potagères.

Nous n'avons pas la prétention de vouloir rien apprendre aux jardiniers sur la culture des carottes potagères. Les agriculteurs ne connaissent pas moins cette précieuse plante, puisqu'elle entre aussi pour une large part dans la nourriture des bestiaux et surtout des chevaux.

M. Eugène Noël qui a écrit beaucoup d'articles remarquables sur les plantes utiles, disait dans une intéressante notice sur l'histoire de cette plante alimentaire : « Si un même homme nous avait donné la Carotte et le Chou, il aurait fait certainement plus pour le monde que ne fit Guillaume le Conquérant en annexant l'Angleterre à son duché de Normandie. »

Il existe un grand nombre de variétés potagères de cette plante : la *rouge hâtive de Hollande* et ses sous variétés *деми longue nantaise* et *de Luc* conviennent aux premiers semis de pleine terre ; la carotte *деми longue de garde* est une variété tardive, qu'on sème pour les approvisionnements d'hiver. Ces deux races intermédiaires sont les plus généralement cultivées et les mieux connues. Nous figurons ici deux autres variétés qu'il est utile aux jardiniers de connaître, de plus près, ce sont les deux



Fig. 34. — Courte hâtive.

extrêmes. L'une, la *courte hâtive*, fig. 34, appelée à remplacer partout et en toute saison la variété dite *Carotte Grelot* ou

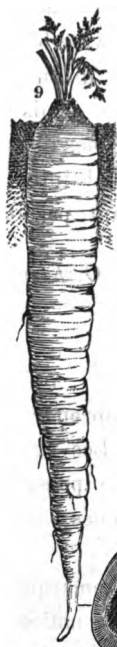


Fig. 35 — C. d'Altringham.

toupie qui est très précoce mais qui ne convient absolument et tout au plus que pour la forcerie de 1^{re} saison, c'est à dire pour la haute primeur. C'est déjà faire abus de la *Carotte Grelot* que de la semer sur couche en 2^e et dernière saison, et c'est une grosse faute d'en semer en pleine terre autrement que pour en récolter des graines. La seconde, fig. 35, est la *C. d'Altringham*, variété très tardive, d'une longue conservation. La racine est mince, longue, presque effilée à l'extrémité inférieure; la chair est très sucrée et rouge, le cœur est peu développé et de couleur orange foncé.

Ces deux variétés en question démontrent une fois de plus la grande variabilité de ce genre de plantes. On sait que des expériences très minutieuses entreprises par M. Vilmorin, ont prouvé la parfaite identité de la Carotte sauvage et de la carotte cultivée. Par des semis successifs, il est parvenu à faire naître progressivement de l'espèce sauvage les principaux types des races cultivées. M. Carrière a fait un travail identique sur le Radis sauvage, et il est arrivé au même résultat que M. Vilmorin. Cependant des savants émettent encore des doutes sur ce point.

Pour notre part, nous nous rangeons entièrement du côté des savants expérimentateurs. Sans avoir poursuivi les essais jusqu'au plus haut degré, nous avons eu maintes occasions de constater que le fait seul de faire sortir une plante de son habitat, pour la faire vivre dans des conditions différentes, la modifie dès la première génération et que le caractère de la variabilité est plus prononcé chez les plantes cultivées que chez les plantes sauvages.



Du temps où nous nous occupions de la culture en grand des plantes annuelles et des porte graines en général, il nous a été souvent donné de constater qu'une espèce nouvellement introduite se modifiait un peu dès la 1^{re} année et que, après un certain laps de temps, des variétés assez tranchées pour être séparées, naissaient successivement. L'histoire de l'origine de presque toutes les variétés de plantes annuelles est là : une espèce est introduite, elle subit des modifications insensibles d'abord, jusqu'à ce que, la variabilité augmentant toujours, des écarts frappants se produisent dans les semis et se fixent par la sélection.

On pourrait sans aucun doute soumettre à des essais de domestication, toujours par voie de sélection, d'autres plantes sauvages moins insignifiantes pour le moment, que ne l'étaient jadis les types de l'oseille, des radis, des carottes, des choux, des pommes de terre, des chicorées, etc. *Fr. Burvenich.*

Poire Beurré perpétuel.

La variété à laquelle le *Bulletin* fait aujourd'hui les honneurs de l'illustration, est répandue dans quelques pépinières sous le nom de *Duchesse de Brabant*. Ce nom, qui paraît lui avoir été donné, il y a une vingtaine d'années, par un de nos confrères gantois, ne doit pas lui être conservé, par la raison qu'il existait déjà une *Duchesse de Brabant*⁽¹⁾, ainsi dénommée par M. Charles

(1) Voici la description de la *P. Duchesse de Brabant* (Durieux), d'après le Dictionnaire pomologique d'André Leroy. « *Grosseur* au dessus de la moyenne. *Forme* turbinée, allongée légèrement obtuse, habituellement mammelonnée au sommet. *Pédoncule* assez long, mince, renflé à l'attache, courbé, implanté obliquement à la surface du fruit. *Ceil* moyen souvent contourné, ouvert ou demi clos, presque saillant. *Peau* vert jaunâtre, ponctuée de gris brun, largement marbré et tacheté de fauve. *Chair* blanchâtre, fine ou demi fine, fondante, juteuse, contenant quelques granulations au dessus et au dessous des loges. *Eau* abondante, sucrée, douée d'un savoureux arôme et très agréablement acidulée. »

« Maturité courant d'octobre. »

Le nom de *Duchesse de Brabant* est également signalé comme un des nombreux synonymes du *Beurré d'Amanlis*.

Durieux, membre de la Commission royale de pomologie. Cette dernière variété avait fructifié pour la première fois en 1853, l'année du mariage du duc de Brabant, aujourd'hui Roi des Belges, et cette circonstance amena son obtenteur à dédier son nouveau gain à la princesse qui fut accueillie dès son arrivée dans notre pays avec la plus respectueuse sympathie.

Le nom de *Beurré perpétuel* est du reste une dénomination « locale » qu'il est utile de maintenir, pour la variété que je vais décrire, parce qu'il indique une particularité caractéristique de l'arbre. Celui-ci, à l'instar des Fraisiers, des Framboisiers et des Rosiers perpétuels, *remonte* régulièrement, c'est à dire fleurit et fructifie une deuxième fois, et quelquefois même une troisième fois. La dénomination de *Beurré perpétuel* n'est peut-être pas exacte, au point de vue grammatical, mais puisque l'usage a consacré l'adoption de l'adjectif « perpétuel » dans le sens horticoles où il est employé pour les Fraisiers et les Rosiers, je ne sais pas pourquoi on ne s'en servirait pas pour un poirier.

La deuxième floraison commence dans les premiers jours de juin. Les fleurs se montrent par groupes de 3, 5 et même 8 à l'extrémité des brindilles. J'en ai observé à l'aisselle des feuilles qui garnissent la base des lambourdes. Elles témoignent incontestablement, chez cette variété, d'une fertilité, d'un besoin de production plus intense que chez les autres variétés. Ces deuxième fleurs nouent aussi bien que les premières, mais leur fruit arrive plus tard à maturité et n'acquiert en général qu'un développement moindre, sans que cela influe sur la qualité de la chair.

Cette bifloraison constitue l'état normal du poirier *Beurré perpétuel* et sa deuxième fructification vient fréquemment suppléer à la première, lorsque celle-ci a été contrariée par les intempéries printanières.

En somme, si l'arbre n'est pas d'une fertilité hors ligne, il produit avec régularité à peu près tous les ans, et j'estime que c'est là une propriété dont il faut tenir compte.

Le fruit est d'une bonne grosseur moyenne, de forme allongée,

régulière ou légèrement bossuée, à pédoncule assez long, entièrement ligneux. La peau est d'un vert pâle, passant à la maturité au jaune clair finement parsemé de points gris. La chair est blanche, très fine, très fondante, très juteuse et très agréablement parfumée.

La *maturité* a lieu dans la deuxième moitié de septembre. Si c'était un fruit d'hiver, ce serait une variété de premier ordre. Malgré tout, c'est un arbre à faire entrer dans une collection d'élite.

L'*arbre* est de vigueur suffisante. Il vient bien en pyramide ainsi qu'en fuseau ou colonne. On peut le recommander spécialement pour la plantation en contre espalier et pour la formation de haies fruitières.

Je ne connais rien concernant son origine, mais je l'ai rencontré depuis vingt ans dans les jardins de la plupart des amateurs de notre ville. Un de nos confrères, M. Tahon, pépiniériste très habile, m'a assuré que cette variété existe dans certaines localités de la Flandre Occidentale et notamment dans le Veurnes-Ambacht où elle porte le nom de *twee maal 's jaars* (*deux fois l'an*).

Nos Bulletins accueilleront avec empressement les renseignements complémentaires qui nous seraient communiqués au sujet de ce fruit.

Éd. Pynaert.

Le *Tritoma Uvaria grandiflora* GAWL.

Cette magnifique plante, de la famille des Liliacées, a passé dans les cultures, sous une foule de noms; MM. Vilmorin, dans leur excellent traité sur les *Fleurs de pleine terre*, citent la synonymie suivante: *Aletris Uvaria* Lin., *Aloe longifolia* Lamk., *Aloe Uvaria* Lin., *Kniphofia aloides* Moench., *Veltheimia Uvaria* Willd., *Veltheimia speciosa* Roth., *Tritomanthe Uvaria* Link. Ce dernier nom est aujourd'hui le seul en vogue.

La plante porte de longs épis de fleurs en épais pompon allongé, rouge corail bordé de jaune, s'élevant d'une gracieuse touffe de feuilles rubanées.

Elle mérite d'être beaucoup plus répandue qu'elle ne l'est, soit isolée dans les pelouses, ou par groupes de trois, soit en massifs avec entreplantation de plantes naines en sous bois.

La culture n'en est pas plus difficile que celle de la



Fig. 36. — *Tritoma Uvaria*.

plupart des autres plantes vivaces ; elle vient partout, pourvu que le sol ne soit ni froid, ni très humide. Elle redoute nos hivers, il faut ou la couvrir de feuilles ou de litière, ou l'hiverner en serre froide. Il en est des *Tritoma*, comme des *Gynerium*, des *Artichauts*, etc. ; il en pourrit plus qu'il n'en gèle ; mieux vaut donc les empoter en terre légère à l'au-

tomne, et les placer en serre où ces plantes continueront pendant quelques semaines encore leur riche floraison.

Pour obtenir celle-ci dans toute sa beauté, il est recommandable d'enlever au printemps les rejets ou oëilletons les plus faibles qui pullulent au pied de la plante.

C'est ordinairement en août-septembre que les fleurs commencent à s'épanouir, mais quand on a eu soin d'hiverner les sujets à l'intérieur, il arrive souvent de les voir fleurir depuis le mois de mai jusqu'à l'approche des gelées.

De même que toutes les plantes à tiges succulentes, telles que les *Glayeuls*, les *Jacinthes*, les *Dahlias*, etc., les fleurs de *Tritoma* piquées dans des vases remplis de sable humide, conservent longtemps leur fraîcheur.

Jules Burvenich.

Le Ver du Chou.

Certains insectes propres à un genre de plantes, l'attaquent en tout temps et en toutes conditions pour en faire leur pâture, telle est, p. ex., la chenille pour le chou.

Il en est différemment d'un grand nombre d'autres dont l'apparition chez les plantes et les désastres qu'ils y causent ne sont que l'effet d'une prédisposition, d'un malaise, d'un état morbide de la victime même. Tel est bien le cas pour la larve qui ronge l'écorce de la racine des choux et les fait périr si on ne leur vient promptement en aide.

Il est hors de doute que les secours apportés devront agir ici en faveur de la plante au lieu de sévir contre l'ennemi ; c'est ce qui a lieu généralement pour les choux souvent à l'insu de celui qui administre le remède. Que l'apparition du ver est le résultat d'un état de langueur des plantes, cela est prouvé par ces observations pratiques que le fléau règne fort dans les années sèches, que les cultures de choux en souffrent le plus dans les terrains sablonneux et que toutes les races y sont sujettes à un degré différent, en raison inverse de leur rusticité, donc dans l'ordre suivant : Chou fleur, chou brocoli, chou navet, chou cabus blanc hâtif, chou cabus gros blanc, chou cabus rouge, chou rave, chou de Milan, chou de Bruxelles, chou non pommé.

Les moyens qui ont été employés et qui réussissent assez bien sont une nouvelle preuve, que guérir le chou malade c'est combattre le ver rongeur. Quelques jardiniers arrosent tous les jours les choux véreux avec de l'eau *bien froide*. Pensent-ils engourdir l'ennemi ?..... peu importe, ils arrosent le chou qui en avait besoin et sans cette circonstance, n'aurait pas reçu une goutte d'eau.

D'autres mélangent une couple de poignées de chaux à l'eau d'arrosement, peut-être bien pour communiquer au liquide une action caustique et corroder la dure enveloppe des vers ? Quoiqu'il en soit, les choux reçoivent, outre l'eau dont ils sont si avides, de la chaux indispensable à ces plantes et qui manque dans la plupart des terrains. On voit encore combattre le ver par l'emploi des cendres, de la suie de cheminée ; d'autre fois ce sont des eaux de fumier, des vidanges, qui mènent à bonne fin, c'est à dire que les plantes reprennent leur vigueur et que les vers les abandonnent ou ne peuvent plus entraver la végétation.

On voit maintes fois les choux après le buttage arrêter leur croissance jusque là luxuriante ; le ver se met aux racines et bientôt les rangs s'éclaircissent à vue d'œil ; c'est que les racines ont été dérangées. Ici l'occasion se présente de renvoyer à ce que nous avons écrit par rapport à la plantation des choux en sillons, dans les *Bulletins* de 1874 et dans l'*Annuaire de l'horticulture* pour 1875.

Il en est donc pour le Ver du Chou comme de bien d'autres fléaux en jardinage. Aussi longtemps qu'on n'enlève pas la cause, tout ce qu'on met en œuvre pour en venir à bout ne sont que des palliatifs.

Fr. Burvenich.

Visite au jardin fruitier de M. Puls.

Dans la dernière excursion que nous avons faite sous la direction de M. Van Hulle, nous avons eu l'avantage de visiter les cultures de M. Puls, un des amateurs les plus zélés de Gand. Son établissement offre un intérêt d'autant plus grand, qu'il présente un ensemble coquet et charmant, et que c'est un vrai modèle de jardin fruitier bourgeois. Il y a en culture une vingtaine d'ares entourés de murs élevés de 3 mètres environ, et cette superficie est suffisante, comme nous avons pu en juger. M. Puls est un amateur sérieux, et il aime à donner les soins les plus minutieux à ses plantes. De plus, la culture intensive y est poussée au plus haut degré : c'est une véritable culture anglaise. Les vignes et les péchers y sont en assez grande quantité cultivés en pots, les fraisiers sont admirablement forcés, les poiriers sont menés en contre espalier double. La disposition des serres et des bâches, et l'arrangement des hangars où sont remisés les châssis et le matériel, font honneur au bon goût de l'amateur. Au mur du sud-ouest se trouve adossée une serre volante à péchers, au fond on a l'habitation et une serre à vignes qui masque les dépendances. Elle est élégante et solide, et construite cependant dans les conditions les plus économi-

ques. Elle est à double pente, à toiture en ligne brisée. C'est le modèle le meilleur pour la culture de la Vigne.

Les ceps y ont été plantés à 1^m25. Ils ont très bien poussé, et maintenant (à leur 2^{me} année) ils sont garnis déjà de fortes coursonnes et de quelques grappes. Les vignes en pots sont vigoureuses aussi et promettent de beaux résultats. Quant aux fraisiers, ils sont de toute beauté. Le *Comte de Paris* fait la base des cultures. C'est une variété exquise, mais éclipsée cependant par une autre aux fruits vraiment monstrueux et très bons. Une variété anglaise, *Sir Joseph Paxton*, dont les plantes étaient arrivées le 12 mars d'Angleterre et empotées en pots de 8 c. seulement, avait donné le 15 mai une assez grande quantité de fruits. Les pêcheurs dans la serre volante sont tous jeunes encore, à demi tige et basse tige alternativement. Ils sont des plus vigoureux et ont déjà quelques fruits. Ce sont des variétés hors ligne formant une précieuse collection. Mais une culture d'un intérêt tout spécial et que l'on ne voit pas appliquer beaucoup, c'est la culture des pêcheurs en pots. Évidemment c'est un système qui a de l'avenir. Les variétés cultivées sont toutes de provenance anglaise, et nous pouvons le dire, elles justifient pleinement le renom dont elles jouissent. La vigueur de ces jeunes sujets est tout à fait digne de remarque. La pêche *Dagmar* entre autres avait des feuilles d'une grandeur démesurée. Tout est cultivé en pots de 0^m40 environ et en terreau très consistant. Ces arbres s'abritent sous les mêmes châssis que les pêcheurs au mur. Notons qu'ils n'y occupent qu'une place souvent perdue ou mal employée.

Quelques-uns de ces arbres, hauts de 1 mètre, âgés de 3 ans seulement, portaient une 50^e de fruits de la grosseur d'une prune mirabelle. Ne serait-ce pas un beau revenu pour celui qui cultive par spéculation? Voici les noms de quelques-unes des variétés cultivées : *Dagmar*, *Rivers early York*, *Lord Napier*, *Lord Palmerston*, *Lady Palmerston*, *Pine Apple*, etc.

Pour ce qui concerne les cultures de plein air, les pruniers aux murs et les poiriers en contre espalier sont remarquables aussi.

Les plates bandes sont garnies de forts fraisiers prêts à être mis en pots. Les bâches à melons, et surtout les châssis sont construits avec le plus grand soin. Les fleurs avaient déjà noué. Toutes ces cultures font honneur au jardinier Ch. Alberdienst qui y donne ses soins.

Notre visite chez M. Puls a été très instructive pour nous tous, en outre nous avons reçu un accueil très cordial de la part du propriétaire, qui nous a entretenus pendant longtemps de la manière la plus bienveillante sur ses essais tentés, les résultats obtenus et nous a fait la gracieuse offre de visiter encore ses cultures pour en voir tous les détails et en suivre la marche, ce dont nous serons heureux de profiter.

Octave Burvenich,

Élève à l'École d'horticulture.

La Poire Williams' Duchess.

Dans la *Revue horticole* du 16 mai, M. Carrière dit, à propos de la description que nous avons faite de ce beau fruit, dans les *Bulletins* du Cercle d'Arboriculture de Belgique :

« Une chose est à regretter toutefois: c'est qu'on ait omis d'indiquer l'époque de maturité qui pourtant est une chose des plus importantes. » M. Carrière ajoute en terminant. « Est-ce un oubli ? »

Ce n'est pas un oubli, puisque cette omission des plus importantes n'existe pas ; il est dit : *la maturité a lieu en octobre*. Si ce renseignement eut manqué, ce ne pouvait être autre chose qu'un oubli, notre description le prouve bien. Nous ajouterons encore une petite rectification. Nous n'avons pas qualifié *d'extra* ce bon fruit, et nous pouvons affirmer que cette poire n'est pas seulement grosse à en juger *d'après la figure*, comme l'insinue M. Carrière, mais elle l'est en réalité.

Fr. Burvenich.

Revue des publications.

Christ's Gartenbuch, 4^{me} édition, publiée par le Dr Ed. Lucas. Un volume in-8° de 320 pages, avec 87 figures intercalées dans le texte.

Il y a soixante deux ans, un profond connaisseur de jardinage, le Dr J. L. Christ, curé à Kronberg, écrit un travail complet sur la culture maraîchère, l'arboriculture fruitière, les vignobles et l'horticulture florale. Ce livre qui vit le jour en 1814, put être considéré alors comme le guide classique de l'amateur de jardins en Allemagne. Mais depuis soixante ans l'horticulture générale, cet art éminemment perfectible, a fait des progrès considérables, et le savant directeur de l'Institut pomologique de Reuthingen a pris à tâche de compléter ce qui manquait à l'ouvrage de Christ et de remédier à ce qu'il pouvait contenir de défectueux.

Pour ceux de nos lecteurs à qui la langue allemande est familière, la nouvelle édition du *Gartenbuch* sera un excellent guide. Ils pourront s'y rendre compte des méthodes adoptées en Allemagne dans l'horticulture générale et plus spécialement des procédés de culture suivis dans le jardinage d'amateur. Ils y trouveront en outre un choix des meilleures variétés et espèces de légumes, d'arbres fruitiers et de plantes ornementales.

Ce livre n'a pas besoin d'être recommandé.

Cours d'arboriculture à l'usage des écoles primaires, par E. Verhille. — Nous avons signalé récemment un petit livre de botanique à l'usage des écoles par MM. Crépin et Poncin. Voici encore un opuscule de 80 pages appelé à rendre des services considérables en divulguant les notions de l'arboriculture parmi les enfants de nos écoles. De nombreuses planches facilitent l'intelligence du texte, et parleront à l'esprit des jeunes élèves. L'auteur, M. E. Verhille, instituteur en chef, à Neuve Église, arboriculteur diplômé, lauréat de plusieurs grands concours pomologiques, était parfaitement à même d'écrire ce petit traité.

Nous regrettons que dans la question de la sève, il n'ait pas cru devoir adopter la théorie aujourd'hui admise par la science.

Ém. Rodigas.

Fécondation artificielle des arbres fruitiers.

Ceux qui visitèrent l'an dernier l'Exposition internationale de fruits organisée à Gand par le Cercle d'arboriculture, auront remarqué des espèces de grands plumeaux dont l'emploi était recommandé par leur inventeur M. Louis Bossaert, sous-chef de culture au Jardin botanique, à l'effet d'assurer la fécondation des arbres fruitiers.

Dans une visite récente que nous avons eu l'occasion de faire au jardin fruitier de M. Puls, nous avons pu constater que le procédé préconisé par M. Bossaert a donné des résultats surprenants. Nous signalons aux amateurs d'arboriculture l'usage des brosses de M. L. Bossaert comme pouvant rendre de grands services en assurant la fertilité des arbres fruitiers aussi bien en plein air que dans les cultures sous verre, et nous les engageons à faire des essais comparatifs.

O. Van Lierde,

Élève à l'École d'horticulture.

Calendrier du primeuriste.

JUIN.

Dans les années ordinaires, le mois de juin est assez chaud pour rendre l'emploi des châssis parfaitement superflu. La saison exceptionnellement froide dont les jardins ont été affligés cette année, a retardé un grand nombre de produits et on peut encore procéder à la plantation de melons sur couche pour avoir de beaux fruits en septembre. S'il survenait des pluies continues, il faudrait remettre les châssis sur les melons déjà découverts. Toutes les couches, à mesure que les produits sont enlevés, peuvent être utilisées par des tomates naines, du piment, des choux fleurs, des aubergines, toutes plantes auxquelles suffit le terreau de ces couches.

Ém. Rodigas.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte.

Le projet conçu à Gand d'élever un monument à la mémoire de Louis Van Houtte a rencontré une vive sympathie. On pourra en juger par les souscriptions déjà recueillies : nous publions la première liste des souscripteurs. Nous reprendrons dans le prochain numéro du *Bulletin*, ainsi que de la *Revue de l'horticulture belge et étrangère*, la suite de cette liste⁽¹⁾ ; nous la ferons suivre des souscriptions recueillies par les autres publications, telles que la *Belgique horticole*, le *Moniteur horticole belge*, l'*Avenir horticole du Hainaut*, la *Revue horticole de Paris*, etc., et par les Sociétés d'horticulture.

En attendant qu'une décision soit prise concernant la forme et l'emplacement du monument, le montant des souscriptions peut être adressé dès à présent, 142, rue de Bruxelles, à Gand, aux bureaux de la *Revue de l'horticulture belge et étrangère* ; les sommes recueillies seront provisoirement placées à intérêt. Nous prions spécialement MM. les souscripteurs à l'étranger de vouloir faire parvenir leur contribution volontaire en un mandat-poste international, ou de désigner un correspondant à Gand chez qui l'encaissement peut se faire. A Paris, d'après une décision qui vient de nous être communiquée par M. Ch. Joly, vice-président, les souscriptions seront reçues chez l'agent de la Société centrale d'horticulture de France, 84, rue de Grenelle St Germain.

(1) Cette liste ne comprend jusqu'ici que les souscriptions directement adressées aux bureaux de la *Revue de l'Horticulture belge et étrangère*. Les personnes qui ont envoyé par la poste un bulletin de souscription à M. Éd. Pynaert et qui ne verraient pas leur nom figurer dans cette liste, sont priées de bien vouloir nous en avertir. Par suite d'un malentendu, une partie des bulletins accompagnant la circulaire du comité ont été munis d'une bande d'adresse imprimée avec cette indication « timbre d'un centime pour l'affranchissement. »

L'affranchissement d'un bulletin de souscription au moyen d'un centime étant insuffisant dès qu'il porte des inscriptions autres que la signature, il est possible qu'un certain nombre de ces bulletins aient été jetés au « Rebut à la poste. »

Des listes ont été envoyées à MM. les Présidents de toutes les Sociétés horticoles dont l'adresse nous est connue. Nous nous empresserons d'en mettre également à la disposition de toutes les personnes qui voudront bien nous en faire la demande.

Ed. Pynaert.

PREMIÈRE LISTE.

Comte de Kerchove de Denterghem, bourg. prés. de la	
Soc. royale d'agric. et de botanique, à Gand . fr.	200
A. Verschaffelt, vice-président, id. id.	50
Ch. Leirens, sec. id. id. Gand	50
Edm. Claus, secrét. adj. id. id. Gand	50
J. Verschaffelt, ancien horticulteur, Gand.	50
Maurice de Ghellinck de Walle, propriétaire, Gand . .	100
Hye-Hoys, m. du cons. de la Soc. r. d'agr., Gand . . .	50
Aug. Van Geert, père, id. id. id. Gand.	100
Oswald de Kerchove de Denterghem, id. id. id. . . .	100
Jules Van Loo, id. id. id. Gand	50
J. J. Kickx, directeur de l'École d'hort. de Gand . . .	50
Ém. Rodigas, prof. à l'École d'horticulture de Gand . .	50
Ed. Pynaert, id. id. id.	50
Fr. Burvenich, id. id. id.	50
H. Van Hulle, id. id. id.	50
Aug. Van Geert fils, horticulteur, Gand	50
N. G. D'huyvetter, propriétaire, Gand.	50
B ^{on} Heynderyck, m. cons. d'ad. Soc. roy. d'agr., Gand.	50
L. Linden, horticulteur, Gand	50
Jean Vervaeke, horticulteur, Ledeberg	50
Al. Dallière, ancien horticulteur, Ledeberg	50
Louis De Smet, horticulteur, Ledeberg	60
Romain De Smet, horticulteur, Ledeberg	15
J. B. De Saegher, horticulteur, Gand	25
Narcisse Gaujard, horticulteur, Ledeberg.	25
E. Canaert-Poelman, m. cons. d'ad. Soc. roy. d'agric.	50
Louis Blommaert, propriétaire, Gendbrugge.	100
C ^e d'Hane-Steenhuyze, propriétaire, Gand	50
Ch. Hulin, conseiller communal, Gand	50
Ad. Pauli, id. id.	50
De Graet-Bracq, propriétaire, Gand	15
H. Annoot, imprimeur, Gand	100
Ch. Van Geert, hort. pépiniériste, Anvers	100
Van Driessche-Leys, horticulteur, Gand	10
A reporter.	2000

	Report.	2000	,
De Kneef, hort. Gendbrugge	10	,	
Jean Van Volxem, propriétaire, Bruxelles	20	,	
De Puydt, secr. de la Soc. royale d'horticulture, Mons.	10	,	
De Schampheleer, pépiniériste, Wetteren.	5	,	
Oscar Mechelynck, propriétaire, Gand	20	,	
Evariste Cardon, id. id.	100	,	
Denys-Drabben, négociant en graines, Bruxelles	5	,	
Ch. Bernard, secr. de la Soc. roy. linnéenne, Bruxelles	5	,	
F. Crépin, directeur du Jardin botanique, Bruxelles	50	,	
Gyselynck frères, imprimeurs, Gand	20	,	
Haack, pépiniériste, Trèves	25	,	
Grandjean, bibliothécaire, Liège	5	,	
Baltet frères, hort. pépiniéristes, Troyes	10	,	
Witte, hortulanus, Leide	15	,	
Van Sieleghem, juge de paix, Dixmude	10	,	
Edmond Dupré, propriétaire, Bruxelles.	50	,	
Samsoen-Nollet, nég. en graines, Gand	10	,	
Groenewegen, horticulteurs, Haarlem.	10	,	
S. Grégoire, 1 ^{er} colonel pensionné, St Nicolas	5	,	
Ch. Joly, vice-prés. de la Soc. cent. d'hort. de France, Paris	25	,	
Jongkindt-Coninck, horticulteur, Dedemsvaart, Pays-Bas	10	,	
Coene, horticulteur, Gendbrugge	10	,	
Eug. Veulemans, prof. à l'École d'hort., Amsterdam	10	,	
E. Van Imschoot, propriétaire, Gand	25	,	
Späth, horticulteur, Berlin	37	50	
D. Bentyen, propriétaire, Yzendycke	20	,	
St Quentin, major commandant du génie, Cambrai	20	,	
Ernest Benary, horticulteur grainetier, Erfurt	100	,	
John Benary, id.	50	,	
Fritz Benary, id.	50	,	
G. Demoulin, prés. de la Soc. d'hort., Mons	20	,	
P. De Pannemaeker, peintre lithographe, Gand.	10	,	
De Schaepmeester, jardinier, Uccle.	2	,	
Turner J., chef de culture, au Roeulx	5	,	
Morel A., maître de verreries, Lodelinsart	20	,	
Chevalier Léon de Nève, propriétaire, Gand	20	,	
Beaujean, jardinier, aux Granges, Nandrin	2	,	
Yvelin fils, à la Barre en Ouche (Eure)	5	,	
Temmerman, chef de culture, Zillebeke	1	,	
Vanden Borre, chef de culture, Treviso (Vénétie)	10	,	
Julius Hoffmann, propriétaire, Berlin	200	,	
J. Schwartz, rosiériste, Lyon	10	,	
Buss, constructeur de serres, Gand.	5	,	
A reporter	3052	50	

	Report.	3052	50
Vilmorin-Andrieux et C ^{ie} , négociants en graines, Paris.		50	,
Désiré Van Herzele, chef de culture, Wondelgem . .		10	,
Simon-Louis frères, horticulteurs, Metz		20	,
R. Mosjash, horticulteur, Treptow		25	,
É. Carrière, rédacteur de la Revue horticole de Paris .		50	,
de Jonge van Ellemeet, prop., Oostkapelle (Pays-Bas).		25	,
Henri Cloetens, chef de culture, Gendbrugge. . . .		5	,
J. Kluppel, château de Vollenhove, Utrecht		30	,
Fr. De Coninck, horticulteur, Gand		10	,
Jean Nuytens-Verschaffelt, horticulteur, Gand. . .		25	,
M ^{me} Legrelle d'Hanis, propriétaire, Berchem, Anvers .		100	,
Omer Mercier, propriétaire, Peissant		5	,
Bleuset, chef de culture au Jardin zoologique, La Haye.		15	,
J. Bastenier, commissionnaire expéditeur, Gand. . .		3	,
Lambert Espagne, jardinier entrepreneur, Schaerbeek.		1	,
Oscar Cus, architecte de jardins, La Louvière . . .		10	,
Audent Honoré, juge de paix, Pâturages		10	,
Gazelle et fils, hort., Gand		5	,
P. Nicaise, horticulteur, Gand		5	,
J. De Witte, horticulteur, Gand.		15	,
G. Vandermeulen, horticulteur, Gand		20	,
Félix Hoogstoel, chez M. Annoot, imprimeur, Gand		2	,
Ortgies, jardinier chef au Jardin botanique, Zurich .		20	,
Braeckmann-Kerkvoorde, pépiniériste, Wetteren . .		5	,
Kegeljan, banquier, Namur		20	,
Ingelrelst, intendant, Wynendaele.		20	,
Van Oostende, horticulteur, Gendbrugge		5	,
François Delecourt, à Ath.		10	,
Hillegeer fils, libraire, Beveren		10	,
Peltier frères, horticulteurs, au Mans.		10	,
Van Celst, grainetier, Bruxelles.		20	,
Dixon E. S., Guines (Pas de Calais)		20	,
Gilson Théodore, chef de cult. au domaine de Beaumont.		2	,
Bleu A., Avenue d'Italie, Paris		10	,
Dudok de Wit, propriétaire, Amsterdam		20	,
Bosselaer C. E., propriétaire, Malines.		10	,
Siraux Aug., directeur du Parc d'Enghien.		10	,
Kort A., jardinier chef au château de Cruyshautem		5	,
La famille Van Langenhove, Alost.		100	,
Dumon-de Menten de Horne, propriétaire, Bruges . .		5	,
Transon frères, horticulteurs, Orléans.		20	,
Dhaene Ad., horticulteur, Ledeberg		10	,
Decaisne, directeur du Museum, Paris.		50	,
A reporter.		3875	50

	Report.	3875	50
E. Mayer, garten inspector, Carlsruhe		10	,
Ch. Rogier, ministre d'État, Bruxelles		25	,
Audibert, horticulteur à La Crau d'Hyères (Var)		5	,
Blanchet Wright, Stapleford Hall near Nottingham.		25	,
Salmon H. A., Hollywood, Portshead, Sommersetshire.		12	50
Guillon C., avocat, Ruremonde.		10	,
Dismorr J. S., Stewart House, Gravesend.		50	,
A. Lemonnier, propriétaire, Lille		20	,
A. Ronnberg, direct. général de l'agricult., Bruxelles.		20	,
De Berckhoetz J., propriétaire, à Carlsruhe		50	,
Doucet H., propriétaire, Bruxelles		20	,
Ad. Vanden Heede, horticulteur, Lille		5	,
Bourrit, pasteur, Vandœuvres (Suisse).		5	,
P. De Groot, horticulteur, Steenbrugge lez-Bruges		25	,
J. De Smet, propriétaire, Maldegem		5	,
J. Looymans, pépiniériste, Oudenbosch		25	,
F. Rodigas père, docteur en médecine, Saint Trond.		25	,
Veuve Hellebuyck et fils, horticulteurs, Gendbrugge		10	,
Firmin Druard, propriétaire, aux Écaussines		1	,
Ém. Bruno, architecte de jardins, Anvers.		5	,
F. J. J. Slingsby van Hoven, propr., Vught (Pays-Bas).		25	,
V. Biebuyck, président de la Société d'hort., Courtrai.		5	,
Ed. Vanden Bergh, secrét. de la Soc. d'hort., Courtrai.		5	,
Ch. De Smet, propriétaire, à Gand		10	,
Paul De Schryver, horticulteur, Gand		10	,
L. Delaruye-Cardon, horticulteur, Ledeborg		10	,
V. Ch. Boelens et fils, horticulteurs, Ledeborg		10	,
Vande Maele-Lanszweert, propriétaire, Gendbrugge		10	,
Blancaert et Vermeire, horticulteurs, Ledeborg		10	,
De Coster Jos. horticulteur, Melle		10	,
De Cock, Aug. horticulteur, Gendbrugge.		10	,
Maertens E., horticulteur, Gendbrugge		10	,
Dom. Vervaene, horticulteur, Ledeborg		10	,
F. J. Spae, horticulteur, Gand		10	,
L. Spae-Vandermeulen, horticulteur, Gand		10	,
Jules De Cock, horticulteur, Ledeborg		15	,
B. Manens, rue du Bas-Escout, Gand		20	,
Vervaene Joseph, horticulteur, Ledeborg.		10	,
P. Lybaert, horticulteur, Ledeborg		10	,
J. Van Eeckhaute, horticulteur, Ledeborg.		10	,
Ch. Van Ryssel, horticulteur, Ledeborg		12	,
E. F. Van Coppenolle et fils, horticulteurs, Meirelbeke.		10	,
François Buysse, horticulteur, Meirelbeke		10	,
A reporter.		4481	,

Report.	4481	,
P. Cornelis et fils, horticulteurs, Meirelbeke	10	,
Ch. Van Hulle, horticulteur, Meirelbeke	5	,
Louis Delaruye, horticulteur, Gand	10	,
Ch. Lippens, fils, horticulteur, Gand	5	,
Léopold De Bock, horticulteur, Gand	5	,
Louis Van Acker, horticulteur, Mont St Amand.	5	,
Temmerman, horticulteur, Mont St Amand	5	,
L. De Smet-De Wilde, horticulteur, Mont St Amand	5	,
F. Desbois et C ^{ie} , horticulteurs, Mont St Amand.	5	,
V. Spae, horticulteur, Gand	5	,
G. Maenhaut-Cardon, horticulteur, Gand.	5	,
M ^{lle} Thérèse Delaruye, à Gand	5	,
Delaruye Caluwaert, horticulteur id.	10	,
J. B. Schepens, horticulteur. . . id.	5	,
J. B. Moreels, horticulteur . . . id.	5	,
Capeinick, horticulteur pépiniériste, Gand	1	,
Veuve L. Maenhout, horticulteur, Gand	3	,
Maenhout, horticulteur, chaussée de Termonde, Gand.	5	,
J. Van Ryssel, horticulteur, Mont St Amand.	2	,
P. Ghys et fils, horticulteurs, Gand	5	,
Van Haute, horticulteur, Gand	2	,
A. V. Van Acken, horticulteur, Gand.	2	,
Edm. Story, horticulteur, Gand.	5	,
Leo Vande Walle et P. Basyn, horticulteurs, Gand.	3	,
F. De Saegher, horticulteur, Gand	3	,
L. De Meyer, horticulteur, Gand	5	,
Renaud de Fréminville, propriétaire, Moulins (Allier)	10	,
Maghé, jardinier, Peissant	2	,
Ferd. Massange de Louvrex, propriétaire, Liège	20	,
Dieudonné Massange de Louvrex, propriétaire, Liège	20	,
Oscar Lamarche de Rossius, propriétaire, Liège.	20	,
de Cannart d'Hamale, sénateur, président de la Fédération des sociétés d'horticulture de Belgique, Malines	20	,
Ed. Morren, professeur à l'Université de Liège	20	,
Trente membres de la Société horticole de Hasselt	50	,
Alphonse Fillot, chez M. Ed. Pynaert, à Gand	5	,
Buchetet, peintre mouleur de fruits, rue d'Enfer, Paris	10	,
Gillon, consul de Costa Rica, St Josse ten Noode.	10	,
Beaucarne, notaire, Eenaeme	50	,
Van Inweghe, médecin, à Evergem.	25	,
De Poorter, propriétaire, à Doorzele-Evergem	25	,
Total de la 1 ^{re} liste	4894	,

Le Sureau.

Au moment où ce bel arbre est en fruit, il est opportun d'en dire quelques mots, il en vaut la peine.

Nous avons dit *arbre*, et nous ne nous rétractons pas. En effet, si le Sureau pouvait se développer en liberté, si par suite de sa rusticité même, il n'était soumis à tous les traitements possibles, il formerait un bel arbre élancé, à tige haute et droite, à couronne bien ronde, couverte d'immenses et innombrables ombelles de fleurs, qui sont recherchées dans la médecine domestique. Les fruits qui leur succèdent et qui servent à des usages médicaux, ne sont pas sans offrir un certain ornement.

Si nous sommes habitués à voir le Sureau comme un buisson très laid, à ne l'admettre dans nos massifs que pour y remplir des places vides sans air et sans jour où plus rien ne viendrait et où il fait encore bonne mine à mauvais jeu, c'est que nous l'accablons de tailles et d'élagages vraiment cruels. Ensuite on le détruit au mieux pour cueillir fleurs ou fruits, comme on gauce les noyers, toujours sous prétexte d'augmenter la fertilité.

Les enfants lui enlèvent ses branches pour en faire des pistolets, des sarbacanes, et pour fabriquer des bons hommes avec la moëlle qu'ils en retirent.

Nous sommes loin de blâmer l'usage du Sureau pour le *raccommodage* des vieux massifs et bosquets, et garnir les endroits froids et sombres des parcs et des jardins. C'est la seule plante qui convienne réellement bien à cet usage. On peut en dire sans exagération : là où vous ne pourriez rien mettre, plantez le Sureau.

Nous faisons toutefois cette réserve, d'abord, qu'il faudrait bien plus fréquemment qu'on ne le fait, le laisser se développer à son état normal, en arbre; en second lieu, qu'il ne faudrait pas perdre de vue les belles variétés que nous présente ce genre et enfin, que les pépiniéristes, toujours à la recherche de nouveautés

accidentelles, devraient tâcher de les trouver dans la voie directe, qui est le semis.

Peu de personnes se rappelleront avoir vu de beaux arbres de sureaux. Nous venons d'en voir tomber sous la cognée deux spécimens remarquables; ils avaient une tige de 5 m., droite comme une colonne, et une cime fournie et régulière comme un laurier. Pour se donner cet arbre utile et agréable, il suffit de le planter, de l'émonder un peu dans sa jeunesse et de laisser sa flèche s'élancer.

Parmi les espèces et variétés de sureaux, il en est qui n'ont pas assez de vigueur pour prendre la forme arborescente. Voici l'énumération des principales :

Sambucus californica, une espèce délicate et naine assez bizarre, à fleurs jaunes et à fruits bleus.

S. canadensis, surnommé le *Sureau de tous les mois*, à cause de sa floraison presque continuelle; il a moins de vigueur que le Sureau commun (*Sambucus nigra*), connu de tout le monde et qui a produit beaucoup de variétés parmi lesquelles nous citerons :

S. nigra fl. pl.; le Sureau à fleurs doubles que l'absence d'étamines fait paraître plus blanches, en même temps que le défaut de fécondation rend la floraison plus durable; il vient admirablement en arbre.

S. nigra à feuilles panachées de blanc. Arbre de 2^{me} grandeur, panachure bien tranchée et très constante.

S. nigra à feuilles dorées. Une des plus belles variétés, parmi les arbres à feuillage jaune, dont le nombre s'accroît rapidement et qui forment de si beaux contrastes dans les plantations. Le *S. doré* brûle un peu au soleil trop ardent. Mais par contre il conserve son beau coloris même dans l'ombre complète.

S. nigra tricolor. Variété naine, à feuilles panachées de blanc rehaussé de teintes roses irrégulières.

S. nigra heterophylla. Arbuste nain, à feuilles laciniées en segments presque linéaires. On le nomme encore *S. à feuille de chanvre*. Très curieux, très pittoresque.

S. nigra laciniata. Sureau commun à feuilles élégamment

laciniées. Forme de beaux et grands arbres et a d'ailleurs toutes les qualités de l'espèce ordinaire.

S. nigra pulverulenta. Le fond vert pâle des feuilles est parsemé de myriades de points et bariolures blancs, qui font paraître toute la plante comme saupoudrée. Cette variété très naine convient aux bordures des massifs.

S. nigra rotundifolia. Variété de 3^me grandeur qui ne se distingue que par la forme orbiculaire de ses feuilles.

S. nigra virescens, variété dont le fruit, au lieu de prendre à la maturité une teinte pourpre, conserve sa coloration verte. Il y a aussi une variété à fruit blanc.

S. nigra fol. marginatis. Cette variété est peut-être la plus ancienne; les feuilles vertes, sont toutes encadrées d'un large ruban jaune bien constant. Forme des arbres remarquables de taille et de beauté.

S. monstrosa. Accident fixé par le bouturage; les rameaux sont fasciés, aplatis et roulés en crosse à leur extrémité.

S. racemosa ou *S. à grappes* est une véritable espèce, dont les fleurs sont en grappe allongée; à l'automne les fruits prennent une belle teinte rouge orange. Il y a une variété à feuille panachée. Forme de beaux arbres.

Les variétés, déjà nombreuses, pourraient encore augmenter si la facilité du bouturage n'excluait à tort le semis. Qu'est-ce qui empêcherait d'avoir à côté des variétés existantes, le *S. nain*, le *S. pleureur*, le *S. pyramidal*, etc. ?

Cette notice pourra paraître longue parce qu'elle traite du vulgaire Sureau seulement. Mais nous estimons que retirer de l'oubli ou du dédain certaines bonnes vieilles plantes qui, par notre faute, ne montrent pas ce qu'elles ont de bonnes et belles qualités, est chose aussi digne de l'attention des amateurs et des hommes du métier que l'exaltation d'une nouveauté dont souvent l'avenir est très obscur.

Fr. Burvenich.

Quatre notes en passant.

On n'est jamais trop vieux pour apprendre, et l'on en fait parfois l'expérience quand on s'y attend le moins. C'est ainsi que cette semaine, faisant notre excursion ordinaire avec les élèves des cours moyen et supérieur de notre École d'horticulture, dans le but de leur montrer sur place telle ou telle culture, nous avons appris nous-même certains faits sur lesquels nous ne jugeons pas inopportun d'appeler l'attention.

Arrivés à la campagne de M. M. de Ghellinck de Walle et après avoir admiré ses belles serres, etc., nous nous arrêtons devant une corbeille de *Pelargonium* magnifiquement fleuris et bordée de *Gnaphalium*. Un des élèves demande pourquoi on a couché entre ces derniers par ci par là une bouteille. Le jardinier chef M. Van Herzeele, qui nous accompagne, répond que les moineaux venaient d'habitude arracher ces plantes pour en faire leur nid, mais qu'en mettant ces bouteilles il tenait ces oiseaux éloignés. Probablement qu'en miroitant les bouteilles deviennent pour eux des épouvantails. C'est bon à savoir.

A cette même occasion, un autre élève, M. Van Lierde, observe que rien qu'en entourant les corbeilles d'une bordure de *Pelargonium* les vaches n'y toucheront pas. Les possesseurs de petits jardins coquets nous demanderont peut-être ce que cette bête à cornes peut avoir de commun avec la corbeille-parterre. Mais ne l'oublions pas, un parterre ressort d'autant mieux qu'il est entouré d'une herbe plus verte et plus courte; or, pour en arriver à avoir une pelouse d'une beauté permanente, et dans les grandes propriétés surtout, comme l'est celle de M. de Ghellinck de Walle, on est bien obligé d'y laisser paître les vaches, car rien ne fixe et n'engraisse mieux le gazon. Dans ces cas, la recommandation faite par M. Van Lierde, si elle est fondée et rien n'est plus facile que d'en faire l'essai, mérite qu'on la vulgarise.

Tout en continuant notre promenade et en nous arrêtant devant un beau *Larix Kaempferi*, nous rappelions avec plaisir à nos élèves que la première multiplication artificielle de cette jolie plante, la greffe sur ses propres racines notamment, était due à notre conducteur M. Van Herzeele. Celui-ci nous raconta alors un autre fait : on sait combien la greffe en fente au printemps est chanceuse, capricieuse, pour les arbres à fruit à noyau et surtout pour les cerisiers : on ne peut presque jamais répondre de la réussite, si la greffe est faite dans des conditions ordinaires. Eh bien, M. Van Herzeele assure qu'on n'en manque pas une seule si on greffe vers la fin d'août. On coupe le sujet comme d'habitude ; on prend la moitié inférieure mais bien aoûtée d'un bourgeon de force moyenne, on laisse deux ou trois yeux à la greffe en coupant la lame des feuilles jusqu'à la moitié, comme on le fait des écussons, et on pose tout simplement ce greffon. La soudure se fait parfaitement, les yeux se gonflent quelque peu et au printemps suivant ils se développent à merveille. Nous estimons qu'il vaut réellement la peine d'appeler encore l'attention sur ce mode de greffage, dont le *Bulletin* a déjà parlé.

Enfin une dernière note. A la campagne d'en face, plus petite que celle que nous quittons, mais extrêmement coquette, nous sommes reçus par son bienveillant propriétaire, M. de Smet de Langhe, membre de la Chambre des Représentants et président de la Commission de surveillance de notre École. En nous faisant les honneurs de son jardin, il nous fit cette remarque, en passant sous un immense bosquet de hêtres bien vieux déjà, que sous l'ombrage de cette essence, la température est en moyenne de 5° plus basse que sous les chênes par exemple ; il attribuait ce fait à l'épiderme extrêmement lisse qui recouvre les feuilles de hêtre, comparativement à celui qui existe chez la plupart des autres feuilles. C'est une bonne note à inscrire pour les architectes de jardin.

H. J. Van Hulle.

L'horticulture au Brésil.

Le Brésil possède plusieurs instituts agricoles, dans la capitale et dans les provinces de l'empire.

Ceux des provinces sont placés sous l'inspection des présidents respectifs.

L'Institut impérial d'agriculture de Rio de Janeiro, qui entre dans les attributions du Ministère de l'agriculture, sert à entretenir et à améliorer le Jardin botanique, situé dans un des plus beaux faubourgs de la capitale.

Disons en quelques mots, car nous pouvons en parler de *visu*.

Ce jardin, relié à la ville par un tramway ⁽¹⁾ dont il est distant d'environ trois quarts de lieue, est un établissement digne de fixer l'attention du voyageur et du botaniste. Le long de la route qui longe la terrasse de la Gloria et la baie de Batafogo, se déroule un panorama aussi pittoresque que splendide.

Le jardin montre aux regards du visiteur des cocotiers gigantesques, des cèdres au port majestueux et une allée de Palmiers unique au monde. On y trouve des milliers de pieds de l'Arbrisseau à thé, le Giroflier, le Cannellier, l'Arbre à Muscade, en un mot, toutes les essences à épices que la Chine, Java et les Indes produisent, sans en omettre les arbres fruitiers et les divers arbres, arbustes et plantes dont le Brésil est si riche.

Ce jardin est le rendez-vous de toutes les classes de la société qui viennent y chercher un refuge contre les ardeurs du soleil, à l'ombre des belles allées d'Orangers et des Noyers de Sumatra.

L'Institut, dont nous avons fait mention plus haut, reçoit du Gouvernement un subside annuel de 68,000 francs. S.M. l'Empe-

(1) Il existait des tramways au Brésil, bien des années avant que l'on eût songé à en établir en Europe.

reur, qui a doté cet établissement de plus de 300,000 francs sur sa cassette privée, assiste régulièrement aux séances de la Société.

Depuis quelques années on a fondé, à proximité du Jardin botanique, une ferme modèle, où il y a des ateliers pour la construction du matériel d'exploitation, consistant en machines et instruments aratoires propres au sol du Brésil et que l'on vend aux planteurs, à un prix inférieur à ceux que l'on importe des États-Unis et de l'Europe.

Les pépinières contiennent par milliers des plantes indigènes et exotiques qui constituent la principale exportation territoriale. En effet, on y cultive 17 espèces de Cannes à sucre, 27 variétés de Manioc, de nombreuses espèces d'Aipim (légume comestible), du tabac de Djebel, de la Havane, et une foule d'autres végétaux intéressants ou utiles.

Dans le laboratoire de chimie, on fait l'analyse des terres et des produits ruraux.

L'Institut y a fondé une fabrique de chapeaux de paille du Chili(1), produit qui a été fort estimé à l'Exposition universelle de Vienne. A cet effet, on cultive à la ferme modèle, sur une grande échelle, la Bombonassa, plante importée du Pérou et dont on utilise la paille.

Presque tous les apprentis et les ouvriers sont des orphelins de la Maison de la Miséricorde.

On vient d'y annexer une école pratique, non seulement pour l'élève des vers à soie de l'espèce asiatique, *Bombyx mori*, et de celle du pays dite *Saturnea*, mais pour l'enseignement des procédés de manipulation de la soie.

La Direction a créé, à l'instar de ce qui existe en Suisse, un asile agricole pour les enfants indigents qui y reçoivent une éducation élémentaire et religieuse et y sont initiés à tous les travaux agricoles.

(1) Les chapeaux de paille confectionnés au Brésil et au Chili, sont connus en Europe sous le nom erroné de chapeaux de Panama.

Dans cet asile, on a établi un gymnase, construit une chapelle, des salles d'études, des écuries et des enclos pour l'élève des animaux, ainsi que des bassins de natation. Il y a aussi un atelier pour les machines agricoles, et les vastes terrains de culture servent à l'alimentation des élèves et au personnel de la ferme.

Cet asile prépare pour l'avenir d'excellents régisseurs pour les plantations et des agronomes instruits.

Afin de compléter son œuvre, le Gouvernement se propose d'y établir un Jardin zoologique et une École vétérinaire.

L'Institut publie une revue d'agriculture pratique, ornée de gravures et subventionnée par la Province de Rio de Janeiro.

Les diverses plantes textiles que l'on a découvertes au Brésil y sont en culture, et déjà des spécimens de ces matières ont été envoyés en Angleterre, où l'on a hautement apprécié leurs bonnes qualités. D'après l'avis de personnes compétentes, ces fibres sont supérieures au meilleur lin d'Europe.

Ayant eu occasion de les examiner, nous avons trouvé qu'elles ont beaucoup de ressemblance avec une matière textile que nous avons vue au Paraguay et dont la résistance est bien supérieure à celle du chanvre. Cette fibre, appelée *Caraguata* s'extrait de l'*Agave* qui croît en telle abondance dans ce dernier pays, qu'on est obligé de briser les plantes à la hâche lorsqu'on pénètre dans les forêts.

Ses fibres servent au calfatage des navires; on en fait du fil à coudre les voiles et des cordages; elles ont en outre la propriété de ne pas se détériorer dans l'eau. Le rouissage, d'après notre propre expérience, est des plus faciles, car la décomposition a lieu au bout de deux ou trois jours.

A Bahia, le trésor national a fondé un Institut sur une vaste échelle; on y a consacré la somme énorme de fr. 700,000. Il possède une bibliothèque, un laboratoire, un cabinet de physique et de chimie, un musée industriel. On s'y occupe aussi du croisement des races bovine et chevaline.

Dans la capitale de l'empire, il existe encore d'autres instituts

où l'on professe des cours d'agriculture élémentaire, ainsi que des cours d'industrie manufacturière. S. M. l'Empereur dont on connaît la haute intelligence et le profond savoir, honore très souvent les séances de sa présence.

Disons enfin qu'on a récemment fondé une Société d'acclimatation destinée à rendre de grands services. Son principal but est d'acclimater les plantes et les animaux, d'en propager les espèces et d'obtenir des variétés de végétaux et d'animaux tant indigènes que des autres pays.

C'est dans un double but que cet établissement a été créé, celui de posséder un Jardin zoologique, et en même temps un Jardin d'acclimatation approprié aux besoins de l'agriculture.

Il existe encore une association scientifique qui fait défaut dans notre pays, c'est l'Institut historique, géographique et ethnographique fondé en 1838 et destiné à réunir, à analyser et à publier tous les documents qui se rapportent à l'histoire du Brésil.

Sa Revue en est à son 35^{me} volume d'environ 800 pages.

L'Institut tient ses séances régulièrement tous les quinze jours au Palais Impérial et S. M. l'Empereur ne manque jamais d'y assister.

On voit par ce qui précède que le Brésil a compris que ses principales richesses ne consistent pas dans ses mines d'or et de diamants, mais bien dans l'agriculture, et c'est vers ce but que tendent tous les efforts de son Gouvernement.

Al. Baguet.

Vice-Consul du Brésil, à Anvers.

De l'emploi du houblon comme levain de pâte.

M. Sace a étudié en Amérique l'emploi du houblon comme levain de pâte et il n'hésite pas à lui donner la préférence. La panification, en Amérique, se divise en deux parties distinctes : la préparation du houblon et celle de la pâte. Pour faire le levain, on prend une poignée de houblon frais et un litre d'eau ; on fait bouillir et l'on jette sur une toile. Dans les grandes

boulangeries, cette solution est mêlée immédiatement à la farine qu'on veut pétrir; elle suffit pour 5 kilogrammes, auxquels on ajoute assez d'eau tiède pour obtenir une pâte de la consistance voulue. Dans les ménages, on malasse la solution de houblon avec assez de farine de maïs ou de pomme de terre pour obtenir une pâte épaisse, qu'on sèche ensuite doucement au four. Quand elle est sèche, on la concasse et on la garde indéfiniment dans des sacs de papier suspendus au plafond dans un appartement bien sec. Quand on veut faire le pain, on délaye une poignée de pain dans de l'eau; on y ajoute cinq poignées de farine, qu'on additionne d'assez d'eau pour faire une pâte claire que l'on conserve jusqu'au lendemain dans un vase profond. La fermentation commence tout de suite et la pâte monte beaucoup. Le lendemain matin on mêle ce levain avec 5 kilogrammes de farine, du sel et assez d'eau pour obtenir le pain qu'on désire.

Plus on met d'eau, plus la pâte est levée; elle est alors si liquide, qu'il faut la mettre dans des vases en tôle, à moitié remplis seulement, tant la pâte se gonfle pendant la cuisson. La panification par le houblon diffère donc de la panification par le levain en ce que la fermentation de la farine est instantanée, ce qui dispense de la préparation longue, coûteuse et incertaine du levain. M. Sacc conclut qu'il existe dans les cônes de houblon un ferment alcoolique bien plus énergique que celui qui se trouve dans la levure de bière. Ce ferment, soluble dans l'eau, a cette particularité qu'il résiste à l'action de l'eau bouillante.

O. K.

Taille d'été des arbres et arbustes à fleurs.

Notre intention n'est nullement de développer ici cette importante question. Nous voulons simplement rappeler aux amateurs que les arbustes fleurissant sur rameaux, c'est à dire sur bois d'un an, doivent, s'ils ne le sont déjà, être taillés en ce moment au plus tard.

Cette taille consiste à retrancher à quelques centimètres (8 à 10) au dessus de leur point de naissance les rameaux défloris. Ce retranchement permet aux touffes fatiguées par une abondante floraison de faire encore du nouveau bois qui fleurira au printemps prochain. On sait que ces arbustes ne peuvent être rognés au printemps sous peine de compromettre leur floraison, et que pour être correct, il faudrait leur faire subir la taille au fur et à mesure qu'ils déflorisent.

Les principaux arbres et arbustes appartenant à cette catégorie sont :

Amygdalus (<i>Amandier et pêcher à fl. doubles</i>).	Philadelphus (<i>Seringat</i>).
Cerasus (<i>Cerisiers d'ornement</i>).	Rhus (<i>Sumac de Virginie</i>).
Chamaecerasus.	Rubus (<i>Ronce et framboisier d'ornement</i>).
Deutzia.	Spiraea, plusieurs espèces : <i>adanthifolia</i> , <i>Reevesi</i> , <i>opulifolia</i> , <i>prunifolia</i> , <i>Thunbergi</i> , etc., etc.
Forsythia.	Syringa vulgaris (<i>Lilas</i>).
Aesculus (<i>Marronnier d'Inde</i>).	
Prunus (<i>Prunier d'ornement</i>).	

Fr. Burvenich.

Destruction des Kermès et du Puceron lanigère.

M. A. Rivière, le savant praticien qui dirige avec tant de succès les cultures du Jardin du Luxembourg, à Paris, a communiqué récemment à la Société centrale d'Horticulture de France, le résultat des expériences qu'il a faites au moyen d'un nouvel insecticide préparé par M. Fichet. Ces expériences, nous semblent extrêmement intéressantes et quoique M. Fichet n'ait pas cru devoir faire connaître la composition de son produit (ce qui est son droit, s'il a l'intention de l'exploiter), je pense qu'il ne sera pas inutile d'en dire quelques mots. A mon avis, des démarches devraient être faites pour que de divers côtés des essais soient tentés avec l'insecticide Fichet, quelle que soit sa composition. Ceux faits par M. Rivière me semblent concluants, d'autant plus qu'ils ont été faits précisément sur des insectes

dont la destruction offre le plus de difficultés. Sous l'action de l'insecticide, les Kermès du Poirier ont promptement disparu. La dose à employer est de un litre d'insecticide étendu dans trois litres d'eau, au commencement de la végétation, et plus tard dans cinq litres d'eau. On l'étend graduellement dans la suite jusque dans douze litres d'eau. Une précaution essentielle, dit M. Rivière, consiste à filtrer le mélange à travers un linge, avant de le projeter sur les plantes, afin d'en enlever les granules qui s'y trouvent en suspension et qui sans cela perceraient les feuilles.

Le puceron lanigère, ce fléau du Pommier et pour lequel tant de recettes ont été préconisées, plus ou moins en vain, est détruit par l'insecticide Fichet, étendu de douze fois son volume d'eau. Pour tous les autres pucerons, qui sont moins invulnérables, un liquide contenant un trentième de son volume d'insecticide, n'est pas moins efficace.

Je le répète, les essais si satisfaisants de M. A. Rivière doivent engager tous ceux qui ont sincèrement à cœur les progrès de l'arboriculture fruitière, à pratiquer de nouvelles expériences et surtout à en faire connaître les résultats. La publicité du Bulletin du Cercle d'arboriculture est mise à la disposition de ceux de nos Membres qui voudront bien faire part de leurs observations au Comité de Rédaction.

Ed. P.

Les eaux d'égoûts.

Les expériences tentées dans ces dernières années avec les eaux d'égoûts de Paris ont pleinement répondu à l'attente ; elles provoquent une végétation luxuriante et c'est vraiment fabuleux ce qu'on obtient de légumes et de fruits au moyen de ces eaux fertilisantes.

La crainte que les produits, obtenus par les eaux d'égoûts ne contractent une saveur désagréable, s'est bientôt évanouie.

A la séance du 11 mai de la Société centrale d'Horticulture de France, M. de Cambray a combattu l'appréhension que l'usage de ces engrais n'eût une influence fâcheuse sur la santé publique. Il rappelle à l'appui de ses arguments, qu'en 1832, lors de la première invasion du choléra, une nombreuse population vivait à Montfaucon dans une atmosphère empestée par des émanations ammoniacales. Il affirme qu'on n'observa pas un seul cas de choléra chez les habitants de cette localité.

Nous citons aussi que ces produits nuiront moins en étant ensevelis dans la terre où elles sont utilisées, qu'en étant déversées dans la Seine qu'ils souillent et empoisonnent et dont les eaux causent en aval de Paris les fâcheux effets dont on se plaint depuis longtemps dans les communes riveraines du fleuve. Et dire que plusieurs de ces villages s'opposent énergiquement à cet usage. Ignorance, préjugés, routine, cupidité, semblent être les mots de l'énigme.

F. B.

A propos de la taille d'été du Poirier.

Si nous sommes à peu près d'accord sur les bons effets produits par la taille d'été, nous ne le sommes guère encore, paraît-il, sur la manière dont elle doit se pratiquer. Il est cependant un principe généralement admis en arboriculture; c'est la taille du rameau à deux yeux lorsqu'elle se fait pendant le repos de la végétation.

Pourquoi cette méthode de taille, ce principe admis comme vrai en hiver, ne le serait-il plus quand le rameau est garni de ses feuilles? Il s'en faut cependant de beaucoup que nous pinçons tous de même, et les façons si différentes dont on pratique proviennent certainement du peu de raisonnement apporté dans l'exécution de ce travail.

Empêcher la formation du gros bois à l'endroit où doivent se

trouver les fruits et obtenir ceux-ci le plus près possible de la charpente, tel est le but que l'on se propose en pinçant. Il y a différents moyens d'empêcher la production du gros bois. Le premier est d'épointer à la taille d'hiver les yeux qui ont une tendance à se développer outre mesure. Cet époinçage a pour opération corrélatrice le pincement précoce et réitéré.

Il importe de le faire de bonne heure pour empêcher certains bourgeons de devenir trop forts au détriment de leurs voisins. On assurera également par ce moyen la régularité de la fructification.



Fig. 37. — Rameau pincé.

Les rameaux qui tendent à s'élancer, seront pincés suivant les variétés, au dessus de la 5^e, 6^e ou 7^e feuille. Celles qui se trouvent en dessous sont généralement borgnes, il est bon de ne pas avoir trop de confiance dans le développement de leurs yeux. On ne les voit que trop souvent *manquer à l'appel* ou donner naissance à ces petites productions désignées sous le nom de lambourdes ridées qui finissent par se dessécher. Les yeux faibles sont plus nombreux chez une variété que chez l'autre. Ils sont facilement reconnaissables à leurs feuilles disposées en rosette que l'œil exercé du praticien distingue au premier coup d'œil. De ce bourgeon pincé à deux bonnes feuilles, si l'œil du sommet se développe, on enlève l'extrémité her-



Fig. 38. — Bourgeon à pincer.

bacée et successivement jusqu'à ce qu'il s'arrête. Si les deux yeux partent, on rabat au-dessus du faux bourgeon le plus inférieur qui lui-même est traité à son tour comme celui indiqué plus haut. C'est là, il me semble, le procédé rationnel dont on doit le moins possible s'écarter.

Il n'en existe pas d'autre sauf les moyens empiriques qui consistent à vouloir arrêter les rameaux lorsqu'ils sont déjà trop forts. Il n'est plus possible alors de les maîtriser. Pincer en juin, juillet ou plutôt casser est un travail très imparfait. A cette époque, les rameaux ont déjà pris du corps, l'empâtement est



devenu fort large et il est très difficile de les dompter. Aussi les yeux, au lieu de se développer en lambourdes, ne donnent que trop souvent naissance à des bourgeons élancés et dégarnis à la base. Nous ne citerons que pour mémoire le procédé fantaisiste qui consiste à tordre les bourgeons au lieu de les couper, ou à ne les couper qu'à demi en laissant suspendue la partie supérieure qui se dessèche petit à petit.

Il y a beaucoup de gens qui en agissent ainsi et, ce qui est plus regrettable, il s'en est trouvé d'autres pour enseigner ces pratiques et les ériger en système, mais leurs arbres ne peuvent être des modèles, tant s'en faut. Quant à nous, nous préconisons le pincement précoce et réitéré et nous croyons pouvoir affirmer que des arbres soumis à cette méthode pourront supporter *avantageusement* la comparaison.

Alphonse Fillot.

La Poire Beurré Du Bus.

Cette variété appartient à la série des excellents fruits tour-naisiens soumis à l'appréciation du Comité de Pomologie du Cercle d'arboriculture par notre excellent confrère et ami, M. Delrue-Schrevens.

L'aspect extérieur de cette poire fait déjà présumer de la finesse et de la qualité de sa chair. Sa peau légèrement rugueuse prend aisément l'encre et ce caractère, selon M. Buchetet, le savant peintre-pomologue de la Société centrale d'horticulture de Paris, indique un fruit de mérite, tandis qu'une peau luisante et grasse, sur laquelle on écrit difficilement accuse le plus souvent un fruit médiocre. Je crois que cette règle est généralement vraie, tout autant que celle suivant laquelle les rameaux de couleur claire et à épiderme cotonneux dénoncent un fruit hâtif. Mais l'une et l'autre de ces règles présentent de nombreuses exceptions.

Le *Beurré Du Bus* a été obtenu par M. Edmond Du Bus, avocat à Tournai, et couronné en 1858 par la Société royale d'horticulture et d'agriculture de cette ville. Il a été figuré et

décrit dans la *Pomone Tournaisienne* par M. Barthélemy Du Mortier. Je ne puis mieux faire que de reproduire ici cette description.

« *Arbre.* — Vigoureux, très rameux, formant tête, assez fructifère. Scions allongés, effilés, à peau d'un roux jaunâtre. Bourgeons sans console, arrondis, obtus. Boutons à fruit gros, courts, obtus.

Feuilles. — Ovale, aiguës, aplaties, crénelées, à pétiole moyen. Stipules ovales, lancéolées, étalées.

Fleurs. — Moyennes, en bouquets assez lâches, à pédoncules assez courts. Pétales ovales.

Fruit. — Moyen, turbiné, enflé à la base, atténué au sommet. Pédoncule moyen, solide, légèrement ombiliqué. Calice subaffleurant, à divisions courtes, droites. Peau jaune, fortement tachée fauve, un peu raboteuse. Chair beurrée, fondante, juteuse, aromatisée, très bonne, légèrement granuleuse.

Maturité. — Décembre et janvier.

Culture. — Sur franc ou Coignassier, en plein vent, pyramide ou espalier. »

Je n'ai rien à ajouter à cette description, si ce n'est que les fruits que j'ai dégustés étaient mûrs dans la deuxième quinzaine d'octobre. Toutefois, c'est là peut-être tout simplement une question de fruitier. Tant d'influences peuvent modifier l'époque de maturité normale d'une poire qu'il ne faut pas trop insister sur une divergence de quelques semaines.

Éd. Pynaert.

Conservation des petits pois.

Parmi tous les produits que la ménagère doit conserver pour les provisions d'hiver, les petits pois peuvent figurer en première ligne.

La conservation au sel est du vieux temps et l'usage des boîtes en fer blanc avec tout l'embarras qu'elles causent pour les

fermer comme pour les ouvrir, et les déceptions qu'elles entraînent quand la soudure n'est pas hermétique, est abandonné.

Toutes les ménagères qui connaissent la méthode que nous allons décrire, la trouvent bonne; elle mérite d'être vulgarisée encore davantage. Ce procédé est basé sur ce fait que hors du contact de l'air il n'y a pas de fermentation possible, et consiste dans l'exclusion de l'air des vases dans lesquels on peut conserver des légumes comme pois, fèves, haricots verts, etc.

On choisit des bouteilles en verre solide et à large embouchure, les bouteilles à champagne peuvent servir parfaitement; on les remplit le plus exactement possible de pois en ne laissant que la place pour chasser le bouchon; on peut même tasser légèrement les pois.

Les bouteilles sont fermées immédiatement avec de bons bouchons bien enfoncés, comme s'il s'agissait de vin, et en outre *solidement* ficelés.

Cette dernière recommandation a bien son importance, parce que, malgré toutes les précautions, il y a encore parfois des bouchons qui partent avant la fin de la manipulation.

Les bouteilles sont ensuite placées dans une marmite dont le fond et les parois sont garnis de foin. On les place les unes contre les autres en ayant soin toutefois d'interposer un peu de foin entr'elles.

Les bouteilles doivent être immergées jusqu'à la bague du goulot. Cet espèce de bain-marie doit être porté rapidement à l'ébullition qui ne peut durer que 15 minutes. Après ce laps de temps, on laisse refroidir le tout, puis on retire les bouteilles, qu'on couche dans une bonne cave froide après avoir au préalable ciré ou cacheté les bouchons.

Les pois doivent être cueillis le matin quand les gousses sont ressuyées de la rosée, écosés immédiatement et mis en bouteille de suite. On donne la préférence aux pois de moyenne saison.

V.

Une nouvelle classification des pommes, par le docteur Robert Hogg.

Le savant pomologue anglais, M. le Dr Robert Hogg, dont le nom est connu et estimé dans toutes les parties du monde et dont nous avons annoncé récemment la publication de la troisième édition de son *Fruit Manual*, a fait connaître, dans le *Journal of Horticulture*, une nouvelle classification des pommes, sur laquelle il ne sera pas inutile d'appeler l'attention des spécialistes. Notre première intention avait été de traduire et de publier *in extenso*, dans les colonnes de nos *Bulletins*, le travail de notre illustre confrère. Deux considérations nous ont arrêté; d'abord le caractère trop exclusivement scientifique de cette étude, à laquelle, il nous faut bien le dire, la très grande majorité de nos lecteurs sont à peu près complètement étrangers et, en second lieu, la surabondance de matières qui a obligé la Rédaction de retarder depuis plus de trois mois l'insertion de diverses communications.

Il n'est pas impossible toutefois que nous ne revenions plus tard sur le travail du Dr Hogg, d'autant plus qu'il est accompagné de figures très claires, très explicites, facilitant considérablement l'intelligence du texte. Pour le moment, qu'il nous suffise de dire que cette classification est basée en grande partie sur les caractères botaniques les plus constants.

Ces caractères sont tirés :

- a) de l'œil ou calice. Celui-ci est ouvert ou fermé;
- b) des loges séminales, lesquelles sont larges ou étroites;
- c) de la forme du tube calicinal. Ce tube va en s'élargissant régulièrement dès la base, ou bien il est d'abord cylindrique et étroit pour s'élargir ensuite en entonnoir;
- d) de l'insertion des étamines. Cette insertion est marginale, médiane ou basilaire, selon le point où les filets des étamines sont implantés sur le tube calicinal;

e) de la longueur du tube calicinal ;

f) de la forme du fruit.

Par ces seules données, on pourra se faire une idée de la sérieuse importance du mode de classification proposée par le Dr Hogg, qui se distingue de la plupart des classifications proposées jusqu'ici en ce que celles-ci ont pour point de départ la *forme* ou l'apparence extérieure du fruit. Sans nul doute, la méthode nouvelle présente encore elle-même des inconvénients. En effet, il est incontestable que dans beaucoup de cas les caractères ne sont pas assez nettement tranchés pour permettre de ranger avec certitude une variété dans telle ou telle série, et cela à la seule inspection d'un échantillon. C'est ainsi que certaines variétés sont faciles à reconnaître, tandis que d'autres présentent les nuances les plus diverses d'un polymorphisme outré, pouvant justifier jusqu'à un certain point la jolie anecdote suivante que nous avons entendu raconter dans un congrès pomologique. Un non-croyant avait adressé, avec prière de les déterminer, à l'auteur d'une classification de pommes, quelques échantillons, aussi variés, aussi différents que possible les uns des autres, quoique provenant tous du même arbre.

L'auteur qui ne se doutait de rien, les rangea tous dans des familles distinctes et.... notre malin en conclut à l'inutilité des classifications. Il n'est pas besoin de démontrer que cette conclusion était fausse.

Que les méthodes mises en avant jusqu'ici pour les poires et les pommes n'aient pas répondu au but, rien de plus vrai. Mais rien de plus vrai non plus qu'une bonne classification ne rendrait d'immenses services à la science et en même temps à la pomologie pratique. Les semeurs et obtenteurs de fruits nouveaux y puiseraient entr'autres l'immense avantage de pouvoir contrôler si leurs gains, parfois méritants, n'existent pas déjà dans la nomenclature. Aujourd'hui surtout que chaque jour voit éclore des variétés nouvelles, on éviterait les causes multiples de doubles emplois. Ce résultat ne serait certes pas à dédaigner.

Ed. P.

Traitement des fraisiers en juillet.

La récolte des fraises marche à sa fin et de nouveau nous entendons demander : Comment faut-il traiter les plantes ? est-il recommandable de tout raser, pédoncules, feuilles et stolons ? Nous allons répondre à ceux qui nous ont posé cette question et même à ceux, qui croyant agir en perfection, ne nous ont rien demandé.

Il est préférable d'enlever les stolons au fur et à mesure qu'ils se produisent. C'est la règle, mais son application fait l'exception. Lorsque la récolte des fruits est terminée, on fait un nettoyage complet dans les planches de fraisiers en laissant toutes les feuilles, on répand sur toute la surface un peu de terre bien divisée prise dans les sentiers ou mieux de terreau ou compost préparé à cet effet. On ferait encore mieux de mouiller au même instant avec de l'engrais liquide de vidange. En coupant toutes les feuilles rez terre, sans rien ménager, on simplifie l'opération du nettoyage et le rechargement de terre se fait plus facilement, mais c'est au détriment de la plante. Nous reconnaissons volontiers cependant que c'est bien là le seul moyen de faire la toilette des planches de fraisiers, lorsque jusque là on a négligé l'enlèvement des stolons et que le tout forme un réseau inextricable. Laisser la plante à l'abandon jusqu'à l'automne ou au printemps est en tout cas très préjudiciable à la fructification.

Maintenant donc que les fruits sont cueillis, occupons-nous des plantes qui pour les produire se sont affaiblies.

Ce serait remplir un devoir de reconnaissance envers ces pauvres plantes si ces soins n'étaient une excellente spéculation sur la récolte de l'an prochain.

F. Burvenich.

Mémoire sur la famille des Pomacées,

par M. J. DECAISNE, Professeur de culture au Muséum d'Histoire naturelle.

A la suite de ses importants travaux sur les arbres fruitiers qui lui ont fourni la matière de son grand et splendide ouvrage intitulé : *Le jardin fruitier du Muséum*, M. J. Decaisne a été amené à considérer ces arbres comme botaniste après les avoir examinés au point de vue de la pomologie. De là est résulté le mémoire dont nous reproduisons le titre, travail excellent dans lequel il caractérise les genres et énumère les espèces non seulement des végétaux réellement fruitiers que comprend la famille des Pomacées, mais encore de tous ceux qui, avec ceux-ci, complètent ce groupe naturel. Ce mémoire a paru, il y a peu de temps, dans le dixième volume du recueil qui porte la qualification générale de *Nouvelles Archives du Muséum*. Le texte en est accompagné de neuf planches lithographiées par M. Riocreux, d'après les dessins de l'auteur, et sur lesquelles un grand nombre de figures montrent nettement les caractères qui distinguent les genres, au nombre de 24, que M. J. Decaisne admet comme formant la famille des Pomacées. Deux sur les neuf représentent deux espèces nouvelles, l'une et l'autre indiennes, du genre nouveau *Docyna*.

Le mémoire de M. J. Decaisne est tout botanique et comprend essentiellement l'exposé précis des caractères génériques avec le relevé des espèces. Il n'est donc pas de nature à être reproduit dans ce *Journal* ; mais il est précédé de considérations générales sur la manière dont on a circonscrit et caractérisé les principaux genres de Pomacées, et sur les idées que le savant professeur du Muséum professe à cet égard. Ces considérations sont de nature à intéresser les arboriculteurs et, dans tous les cas, à contribuer à leur instruction. Nous croyons donc utile de les reproduire en simplifiant ou expliquant pour eux quelques passages, lorsque

cela nous paraîtra nécessaire. Il semble difficile aujourd'hui que les horticulteurs se désintéressent entièrement de la botanique même systématique; seule en effet elle peut donner de la précision à leurs connaissances et les mettre à l'abri des confusions et des erreurs qu'ils ne commettent encore que trop souvent, mais qui deviendront de plus en plus rares à mesure qu'ils prendront l'utile habitude de considérer et d'étudier les plantes en elles-mêmes en même temps que sous le rapport de la marche à suivre pour les cultiver.

Les Pomacées, écrit M. J. Decaisne, forment un groupe des plus naturels et qui l'emporte de beaucoup sur les autres familles de la classe des Rosinées (1) par le nombre des plantes qu'il renferme et par le rôle qu'il joue dans l'économie domestique; aussi les principaux genres qui le composent ont-ils été reconnus dès la plus haute antiquité, de sorte que Tournefort et A. L. de Jussieu, qui les ont adoptés, n'ont fait, pour ainsi dire, que les consacrer scientifiquement. Malheureusement il n'en a pas été de même de Linné qui a réuni sous la même appellation générique de *Pyrus*, Poirier, les Pommiers, les Cognassiers, les Sorbiers, les Poiriers et qui, en cela, s'est complètement éloigné de ce que M. J. Decaisne regarde comme étant la vérité. Malheureusement encore plusieurs botanistes modernes ont adopté la manière de voir de Linné, de sorte qu'en plaçant le Cognassier (*Cydonia*) et les Aubépines (*Crataegus*) sous le nom de *Pyrus*, ils ont rendu impossible toute notion distincte de ces plantes, de même qu'en réunissant le Sorbier au Néflier, ils s'opposent à ce qu'on puisse établir quelque chose de précis sur la nature intime de leurs espèces. Il ne suffit pas en effet, dit l'auteur, d'imaginer des affinités en combinant théoriquement certains caractères auxquels on attribue *a priori* plus ou moins

(1) M. Brongniart a réuni les diverses familles des Rosacées, telles que les Pomacées, Spiréacées, Rosacées, Amygdalées, etc., pour constituer la classe des Rosinées (BRONG., *Énumér. des genres*, p. 186; 1850).

de valeur ; il ne s'agit pas de représenter comment les choses seraient dans l'hypothèse de la descendance des Pomacées les unes des autres, mais de savoir exactement comment elles sont ; c'est au point de vue de nos classifications la seule méthode scientifique. Trop souvent l'esprit, avide de généralisation ou enclin à former des associations, oublie les faits qui le gênent sans s'apercevoir qu'en les oubliant il ne les détruit pas et qu'ils subsistent pour le convaincre tôt ou tard d'erreur. Il n'y a qu'un moyen d'échapper à ce péril ; c'est d'épuiser patiemment l'étude des faits avant de généraliser et avant de former des associations sous l'influence d'idées théoriques. On a dans le Cognassier un exemple familier de ces associations illégitimes, puisque cet arbre est encore classé par certains botanistes parmi les Poiriers, bien qu'il en diffère essentiellement par la nature des éléments corticaux et ligneux, par la préfoliation, l'inflorescence, l'estivation de la corolle, la structure de l'ovaire et du fruit.

Mû par ces considérations, M. J. Decaisne se propose, dans son mémoire, d'appeler l'attention sur certains caractères qui sont négligés dans les ouvrages systématiques, et à l'aide desquels cependant on peut arriver à circonscrire nettement chacun des anciens genres de Pomacées. La constance et la valeur de ces caractères auront, dit-il, l'avantage que les détails d'organisation propres à chaque groupe générique pourront s'exprimer par des propositions très générales, ce qui est l'objet essentiel de toute bonne méthode. En effet, quand une organisation spéciale est commune à un grand nombre de plantes différentes, il est évident que les moindres modifications constantes de cette organisation devront mériter toute notre attention ; cette proposition s'applique surtout aux Pomacées.

La première observation de M. J. Decaisne porte sur le caractère de l'estivation, c'est à dire de l'arrangement des pétales et des sépales dans le bouton de fleur ; comme cette estivation n'est pas la même dans le Cognassier ordinaire (*Cydonia*) que dans le Cognassier du Japon (*Chaenomeles*), que de plus la forme du ca-

lice, la nature du fruit et le port différent également dans ces deux arbustes, dont le dernier présente toujours en outre des fleurs mâles par avortement, il voit des motifs suffisants pour maintenir séparés les genres *Cydonia* et *Chaenomeles*.

La position des ovules relativement à l'axe floral, dans chaque loge de l'ovaire, fournit de bons caractères distinctifs. Les ovules, dit le savant auteur, sont collatéraux ou dorsaux dans les Pomacées, c'est à dire que, dans le premier cas, ils sont perpendiculaires à l'axe floral avec leur petit orifice ou micropyle tourné en dehors, tandis que dans le second, ils sont parallèles à ce même axe, ou, en d'autres termes, ils se placent dos à dos avec le micropyle dirigé vers les côtés de la loge. Cette disposition s'observe chez le *Cotoneaster*, le *Raphiolepis*, le *Cydonia*, etc., mais non dans les Poiriers. Il n'y a pas d'ovules suspendus chez les Pomacées.

Le Néflier proprement dit (*Mespilus*) ainsi que les Aubépines (*Crataegus*) ont offert à M. J. Decaisne une particularité qui n'avait été encore signalée que par Kunth qui l'avait vue chez le *Mespilus pubescens*, mais qui n'y avait attaché aucune importance. C'est que l'un des deux ovules contenus dans chaque loge est constamment déformé ou monstrueux et prend la forme d'un véritable capuchon pédicellé qui coiffe l'ovule resté normal. A l'aide de ce caractère, toujours facile à reconnaître à l'époque de la floraison et même à la maturité du fruit, on pourra séparer sans hésitation les Néfliers (*Mespilus*, *Crataegus*) des genres auxquels ils ont été associés.

Le Buisson ardent (*Pyracantha*), tour à tour ballotté entre les *Crataegus*, les *Mespilus*, les *Cotoneaster*, etc., se distinguera de ces genres par ses cinq carpelles libres du côté de l'axe floral et par la position des deux cotylédons par rapport au raphé, c'est-à-dire au faisceau formant une ligne saillante qui règne longitudinalement à partir de leur point d'attache jusqu'à leur extrémité supérieure. Dans la grande majorité des Pomacées, les cotylédons sont accombants, ce qui veut dire que la racicule vient se placer tout le long de leur plan de contact réciproque,

tandis que dans le Buisson ardent ils sont incombants, c'est à dire que la racicule s'applique le long du dos de l'un d'eux. Toutefois, M. J. Decaisne n'accorde pas une confiance absolue à ce caractère, parce qu'il l'a vu faire parfois défaut.

P. Duchartre.

(Journal de la Société centrale d'Horticulture de France.)

La pêche Lord Palmerston.

Le Bulletin d'arboriculture, de floriculture et de culture potagère (n° d'avril), a publié la chromolithographie et la description de cette variété. Le savant Directeur de la *Revue horticole* qui ne laisse jamais passer certaines occasions de s'occuper de notre publication, s'exprime, dans son fascicule du 16 juin, sur cette pêche en ces termes : « Elle est grosse, mais a l'inconvénient d'appartenir à la section des Pavies, ce qui doit l'exclure de toutes les cultures du Nord et même du Centre de la France. C'est donc une variété propre seulement pour la culture du Midi où déjà les Pavies abondent. »

M. de Ghellinck de Walle, de Gand, n'habite pas le Midi ; il a le premier sur le continent introduit les pêches anglaises dans ses cultures, et il obtient, nous le répétons, quoi qu'en puisse dire M. Carrière, dans la seconde quinzaine de septembre des fruits magnifiques, très bons, à chair marbrée de rouge. D'ailleurs, les membres du Congrès pomologique de France ont bien apprécié la *P. Lord Palmerston* à leur visite en Belgique. M. Rivers, de Sawbridgeworth, dont l'avis a bien quelque valeur, surtout en matière de pêches, ne trouve pas du tout qu'elle n'est bonne que pour le Midi.... où, comme semble vouloir le dire M. Carrière, elle ferait double emploi.

Nous savons bien que ceux qui voient se dorer le raisin sur échalas en plein air, haussent les épaules et prennent en pitié la vile culture du Nord, sous abri vitré. Mais nous ne pouvons pas nous décider, pas plus que les Anglais, à laisser là le *Fran-*

Kenthaler et certaines pêches tardives, quoique nous ne jouissions pas du soleil de la Provence.

Nous savons que le midi de la France est une région privilégiée et dotée d'un grand nombre d'excellents fruits ; nous ignorions qu'il y en eût assez !... Heureux pays !

Fr. Burvenich.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte.

(Suite. — Voir n° de Juin 1876.)

Afin de permettre à toutes les personnes qui ont voulu s'associer à l'œuvre entreprise par le Comité institué à Gand, pour élever un monument à la mémoire de Louis Van Houtte, de contrôler si leur bulletin de souscription est bien parvenu, la liste des souscripteurs est publiée successivement dans les *Bulletins d'arboriculture*, etc., et dans la *Revue de l'horticulture belge et étrangère*.

Les personnes qui ne verraient pas leur nom figurer dans ces listes et celles dont l'adresse a été donnée d'une façon incomplète ou inexacte, sont priées de nous envoyer le plus tôt possible leurs rectifications. L'énumération complète des souscripteurs sera produite dans la *Notice biographique*, qui sera remise avec le portrait de Louis Van Houtte à ceux qui auront coopéré à l'érection du monument.

Nous devons rappeler que les listes publiées antérieurement par nous, ne comprennent pas les souscriptions recueillies par les publications mentionnées dans notre dernier numéro, le Bulletin de la *Société Royale Linnéenne*, de Bruxelles, le *Bulletin de la Société Agricole du Brabant-Hainaut*, ni par les organes de diverses autres Sociétés d'horticulture du pays et de l'Étranger. La liste de ces dernières souscriptions trouvera place dans notre Bulletin aussitôt qu'elle aura été close par ces publications. Quant à l'époque de la clôture de la souscription, rien encore n'a été arrêté.

Nous croyons utile de reproduire ici les renseignements consignés dans la *Revue de l'horticulture belge et étrangère*.

En attendant qu'une décision soit prise concernant la forme et l'emplacement du monument, le montant des souscriptions peut être adressé dès à présent, 142, rue de Bruxelles, à Gand, aux bureaux de la *Revue de l'horticulture belge et étrangère*; les sommes recueillies seront provisoirement placées à intérêt.

Nous prions instamment MM. les souscripteurs à l'étranger de vouloir faire parvenir leur contribution volontaire en un mandat-poste international, ou de désigner un correspondant à Gand chez qui l'encaissement puisse se faire, afin d'éviter les frais de recouvrement qui sont très onéreux.

Des listes ont été envoyées à MM. les Présidents de toutes les Sociétés horticoles dont l'adresse nous est connue. Nous nous empresserons d'en mettre également à la disposition des personnes qui voudront bien nous en faire la demande.

Toutes les souscriptions, quel qu'en soit le chiffre, seront accueillies avec empressement. L'œuvre que nous avons entreprise, est une manifestation publique de reconnaissance pour des services éminents rendus à la science horticole. Il est désirable que les horticulteurs et les amateurs du monde entier concourent à cette œuvre et nous avons la conviction que notre appel sera écouté.

Nous croyons utile de rappeler que tous les souscripteurs recevront, avec une Notice biographique, un beau portrait de L. Van Houtte en grand format⁽¹⁾. Nous publierons ultérieurement

(1) Nous avons confié l'exécution de ce portrait au crayon habile de M. P. De Pannemaeker. Le modèle en a été exposé à la dernière Exposition horticole de Mons, où il a été généralement admiré. Les dimensions de ce portrait ne permettant pas de l'expédier par la poste, nous prions MM. les souscripteurs de le faire retirer dans nos bureaux, dès qu'il sera disponible.

Nous ferons connaître l'époque à laquelle ce portrait pourra être livré.

ERRATUM. — La première liste a porté par erreur MM. Peltier frères, au Mans. Il s'agissait de M. Alfred Peltier, de la même ville.

la date à laquelle le portrait et la Notice en français ou en néerlandais, au choix du souscripteur, seront disponibles dans les bureaux de la *Revue de l'horticulture*.

Dès que les diverses listes mises en circulation seront rentrées, le Comité pourra s'adresser à des artistes pour faire exécuter un avant-projet, et évaluer le coût du monument. Le Comité fera connaître par la voie des journaux le résultat de ces démarches.

Pour le Comité :

Éd. Pynaert.

DEUXIÈME LISTE.

Chantin, Avenue de Châtillon, Montrouge, Paris . .	100	,
Aug. Chantin fils, Montrouge, Paris.	25	,
R. D. van der Schoot et fils, Hillegom (Pays-Bas) . .	21	,
J. Looymans, à Eindhoven (Pays-Bas).	10	,
Neher et Mertens, horticulteurs, Schaffhouse (Suisse). .	25	,
Morel, boul. de la Madeleine, 46, Marseille. . . .	50	,
Roujas, capitaine en retraite, au Mas-d'Azil (Ariège). .	5	,
Rafarin, jard. principal de la ville de Paris	20	,
Le Comité de rédaction du Bulletin de la Société Royale Linnéenne, Bruxelles	100	,
Legrand-van Loo, propriétaire, Gand	10	,
Alfred Mame, imp. éditeur, Tours	50	,
C. Kerkvoorde, pépiniériste, Wetteren.	10	,
M ^{me} Rendatler et son gendre Bertier-Rendatler, horti- culteur, Nancy.	100	,
H. Vander Linden, rue Haute, 43, Anvers.	25	,
A. Lavallée, secr. gén. de la Société centrale d'horti- culture de France, Paris.	25	,
Les Membres du Bureau de la Société d'horticulture de Soissons (Aisne)	20	,
A. Vander Colme, Dunkerque	20	,
Delmez Fortuné, hort., Tournai	5	,
Aug. Lombard, jardinier, Fresnes-lez-Condé	5	,
B. Geirnaert, horticulteur, Sleidinge.	5	,
Croux et fils, hort. et pépin., à Aulnay près Sceaux. .	20	,
Ch. De Guchteneère, bourgmestre, Gendbrugge . .	10	,
L. Van Seymortier, conseiller communal, id. . . .	5	,
A reporter. . Fr.	666	,

	Report.	666	,
J. B. Hanebalcke, conseiller com. Gendbrugge.		5	,
L. Hogghé, id. id. id.		5	,
J. Van Oostende, id. id. id.		5	,
J. Aelbrecht, id. id. id.		5	,
J. De Moerloose, id. id. id.		10	,
B. Van Hyfte, id. id. id.		5	,
L. De Cock, secrétaire id. id.		5	,
Gustave Guilmot, attaché à la <i>Flore des Serres</i> , Établ.			
Van Houtte		25	,
Louis Lang, correspondant anglais id. id.		10	,
Ferdinand Könneker, corres. allem. id. id.		5	,
J. B. de Graeve, expéditeur id. id.		5	,
Jean Haentjens, 1 ^{er} comptable id. id.		5	,
Fl. Van Haesbrouck, 2 ^e comptable id. id.		5	,
Paul Daiber, de Jalta (Crimée). id. id.		5	,
Charles Hokel, de St Pétersbourg id. id.		5	,
Huit jardiniers étrangers id. id.		18	,
Ch. Van Eeckhaute, chef de vente à l'Établiss. V. H.		25	,
Constant De Bruyker, chef-vérific. id. id.		5	,
Ch. Raes, chef de section id. id.		5	,
F. De Taye, id. id. id.		5	,
F. Marchand, id. id. id.		5	,
Hanssens, id. id. id.		5	,
J. Van Maldeghe, id. id. id.		5	,
J. Van Heddeghe, id. id. id.		5	,
Eeckman, id. id. id.		2	,
Castelyn, id. id. id.		3	,
Jean Andries, id. id. id.		5	,
Laquement, chef de l'atelier de peinture id. id.		5	,
J. Herrebaut, dessinateur id. id.		5	,
Constant Slock, chef-emballeur id. id.		5	,
J. Teerlinck, emballeur id. id.		5	,
F. Arnaut, concierge id. id.		2	,
De Meter, jardinier id. id.		4	,
Soixante quinze jardiniers id. id.		89	75
H. F. Tjeenk, Amsterdam		50	,
R. Daniel Wolterbeck, Amsterdam, Fl. 50 —		105	50
J. N. Haage, de la maison Haage et Schmidt, Erfurt		50	,
E. Schmidt, id. id. id.		50	,
A. Van Wassenhove, propriétaire, Mariakerke		10	,
Rodolphe de Kerchove de Denterghem, propr., Gand		50	,
Jules Hye, propriétaire, Gand		10	,
Fr. Lancksweert, hort., Gendbrugge		5	,
A reporter.	Fr.	1305	25

Report . . .	Fr. 1305 25
Jules Delcabelle, hort., Meirelbeke	5 ,
J. De Saegher, hort., Gand	3 ,
B. Fortie, hort., Allée verte, 226, Gand	5 ,
L. Lercangée, Ledeborg	5 ,
D. Roels, Gand	5 ,
De Brabandere, Mariakerke	10 ,
Massiemon, horticulteur, Schaerbeek	1 ,
Victor Lemoine, horticulteur, Nancy (Meurthe)	25 ,
Joffoy, Merelessart (Somme, France)	20 ,
De Pauw, notaire, Alost	10 ,
Giuseppe Menegazzoli, Vérone (Italie)	10 ,
C. Van Wambeke, agent de change, Bruxelles	20 ,
E. Wolff, agent de change, Bruxelles	20 ,
E. Rosseels aîné, architecte de jardins, Louvain	10 ,
John Booth, chef de la maison James Booth et fils, Flottbeek, Hambourg	50 ,
M ^{me} V ^e Rampon, à la Patavaudière, Montplaisir, Lyon.	10 ,
Ernest Burm, propriétaire, Zele	20 ,
Alfred van Pottelsberghe de la Potterie, propr. à Exaerde	10 ,
Phil. Roekens, directeur des Pépinières de Perck, près Vilvorde	5 ,
Hipp. d'Avoine, sec. de la Soc. royale d'hort., Malines.	20 ,
Les Enfants d'André Leroy, pépiniéristes, Angers	50 ,
A. Baguet, admin. de la Soc. Van Mons, Anvers	5 ,
Louis Boddaert, pépiniériste, Deinze	10 ,
Victor Hage, huissier-audencier, Courtrai	5 ,
Renaers, propriétaire, Paifve (Liège)	10 ,
Total de la 2 ^{me} liste	1649 25
„ „ 1 ^{re} „	4894 ,

Produit des deux listes réunies : fr. 6543 25

TROISIÈME LISTE.

Sa Majesté le Roi des Belges.	200	,
C F. Choné, Frankfurter Allée, 50, Berlin	125	,
F. Robillard, hort., Cabana i Grao de Valencia, Espagne	100	,
M. A. Truffaut, horticulteur, Versailles	20	,
M ^{me} V ^e Georges, 173, Avenue de Neuilly, Neuilly ^s /Seine	5	,
Boutmans, jard. chef au Jard. botanique de Lille	10	,
Al. Chapuis, rue Neuve, 47, Hodimont.	5	,
de Saint Jean Barlet, 2, Place Paleocapa, Turin	10	,
A. Plouvier, négociant, Gand	5	,
Jos. Broome. Wood Lawn Didsbury, Manchester	25	,
Léon Vanderkindere, prof. à l'Université de Bruxelles, cons. provincial, à Uccle	25	,
L. A. Emmerich, Strasbourg	50	,
Maringer, architecte-paysagiste, Bomal	5	,
Henriouille, jard. de M. le comte d'Oultremont, Château de la Berlière, par Ligne	5	,
C. J. van der Oudermeulen, Grand Chambellan de S. M. le Roi des Pays-Bas, La Haye.	50	,
Baron de Hruby, à Peckau	50	,
Ch. Verbessem, cons. prov., Gand	5	,
Ch. Gilbert, prés. de la Société de Pomologie, Anvers	20	,
Auguste Van Heygen, fabr. de poteries, Wetteren	10	,
J. Linden père, horticulteur, Gand	50	,
Fr. Meirshaert, jardinier, Melle	5	,
V. Bergman, chef des cultures de M. le baron de Roth- schild, Ferrière en Brie.	25	,
Les jardiniers de M. le baron de Rothschild, Ferrière en Brie	25	,
Schmelzer, Trèves	7	50
Duval, horticulteur, Versailles	10	,
Luizet père et fils, horticulteurs, Ecully près Lyon	10	,
J. Marchandise, jardinier chef, Bovelingen	5	,
F. Nipraschk, directeur du Jardin de Flora, Cologne	20	,
Struelens, confiseur, Grammont.	5	,
J. Pirola, hort., Corso Magenta, 64, Milan	20	,
Ed. Humbuisin, avocat, rue de Montigny, 30, Charleroi	10	,
Société l'Avenir horticole de Belgique, à Gand	10	,
Louis Canon, horticulteur, Mont St Amand	5	,
Ch. Mougenot, fils, hort., à Luxeuil (H ^{te} Saône).	3	,
Desfossé-Thuillier et fils, hort., Orléans.	20	,
Jacques Henrion, fabricant, Verviers	10	,
A reporter.	fr. 965	50

	Report . . . fr.	965 50
Ch. Baggio, 21, rue du centre, Carvin (Pas de Calais) .	20	»
Jules Bey, hort., Marnay (H ^{te} Saône)	5	»
L. Galopin et fils, pépiniéristes, Liège.	20	»
Léonard Lille, march. grainier, cour Morand, 7, Lyon	15	»
Jacquier, pépin., rue des Tournelles, à Montplaisir. .	5	»
Maatschappij van Land-en hovingbouw, Ledeberg . .	25	»
Thibaut et Keteleer, hort., à Sceaux (Seine)	50	»
Ed. de Damseaux, prés. de la Soc. agric. et hort. du		
Hainaut, Mons, ...	10	»
Arthur de Behault de Warelles, propr., au Parc, Mons.	20	»
Josse Verleeuwen, hort., à Mons	2	»
Florimond Pourbaix, hort., à Mons	5	»
H. J. Bedinghans hort., à Mons.	5	»
le Comte A. de Bousies, propr., à Mons	10	»
C. Van Zantvoorde, Lalleur	5	»
J. Pourbaix, hort., à Mons	5	»
Ch. Halbrech, à Mons	10	»
R. Verlinden, hort., à Mons.	6	»
Nicolas Hugé, faub. de Nimy, Mons	2	»
Adolphe Verlinden, établ. Van Houtte, Gand. . . .	10	»
Jacques Jurrissen, pépiniériste, à Naarden (Pays-Bas).	10	»
C. Herm. Goeters, à Viersen	13	»
Conseil du Comice agricole du dép. de Lucques (Italie)	50	»
J. N. Hordebise, chef de cult., Hodimont près Verviers.	10	»
Louis Roempler, hort., Nancy	50	»
Guillot fils, rosieriste, Lyon.	10	»
A. W. Whale, chez M. Ernst Benary, Erfurt	10	»
Ch. de Gargau, Luxembourg.	20	»
Société d'horticulture de l'Aube (France)	25	»
A. W. Melchers	12	34
Aug. Fritze	12	34
Joh. J. Lahmann	12	34
J. Schweers	12	34
J. H. Gräving	12	34
Génér. Consul Theo. Lürman	12	34
C. H. Wätzen	12	34
F. W. Rothermund.	12	34
H. Ortgies	12	34

*Souscriptions recueil-
lies par la Société d'hor-
ticulture de Brême, pre-
mière liste.*

Total de la 3^{me} liste . . 1,504 56
 Produit des deux listes précédentes . 6,543 25
 Total des trois premières listes : fr. 8,047 81

Fraisier Napoléon III.

Au moment où il faut songer à la mise en pots des Fraisiers destinés à la culture forcée, il n'est pas inopportun d'appeler l'attention sur cette variété déjà assez connue dans les cultures, mais peu appréciée comme fraise à forcer. Les essais fructueux que nous en avons faits et les beaux résultats que nous avons constatés dans les magnifiques forceries de M^{me} la douairière de Meester de Ravestein, à Gendbrugge, dirigées par l'habile jardinier M. Henri Cloetens, nous permettent de parler avec autorité du Fraisier *Napoléon III* et d'en recommander l'emploi aux primeuristes.

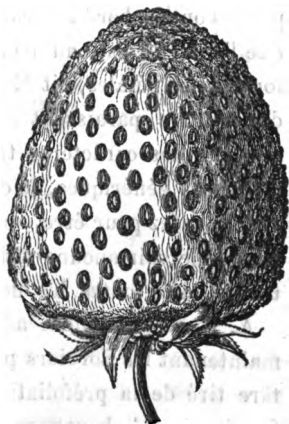


Fig. 39. — Fraise Napoléon III.

Fr. Burvenich.

Mémoire sur la famille des Pomacées,

par M. J. DECAISNE, Professeur de culture au Muséum d'Histoire naturelle.

(Suite, voir page 217.)

La forme des pétales, ainsi que la villosité que porte quelquefois leur onglet, quoique fort indifférentes en apparence, peuvent être prises en considération quand il s'agit de séparer les *Photinia* des *Eriobotrya*. Chez ceux-ci les pétales sont constamment chiffonnés, crépus, plus ou moins échancrés comme chez les *Chaenomeles*, *Heteromeles*, etc., tandis qu'ils sont toujours entiers et concaves chez les *Photinia*.

Les Pomacées offrent trois formes de pétales : ils sont le plus

souvent orbiculaires, entiers, concaves ; grands (*Cydonia*) ou petits (*Cotoneaster*), chiffonnés et crépus (*Osteomeles*, etc.) ; enfin spatulés dans les *Amelanchiers*. Notre Néflier commun participe des deux premières de ces formes : dans ses grandes fleurs, les pétales ont le bord interne fortement plissé ou chiffonné, tandis que l'externe est, au contraire, uni ou étalé. Si ces diverses formes des pétales, dit M. Decaisne, reconnues par la généralité des auteurs, paraissent à quelques botanistes ne se distinguer que par des caractères trop faibles pour être admis dans les diagnoses génériques, je crois néanmoins qu'elles se distinguent encore assez pour être employées sans trop d'incertitude. On ne peut donc voir aucune utilité pratique à ramener à un type unique idéal toutes les fleurs des Pomacées.

A. P. de Candolle a adopté la manière de voir de Linné en maintenant les Sorbiers parmi les Poiriers. Cependant le caractère tiré de la préfoliation, c'est à dire de la disposition des feuilles dans le bourgeon, permet de les distinguer avec la plus grande facilité sans parler de la diversité d'aspect que présentent les arbres de ces deux genres. Chez les Poiriers, les jeunes feuilles sont enroulées par leurs bords, tandis qu'elles sont simplement ployées sur leur côte médiane, les deux moitiés appliquées l'une contre l'autre (condupliquées), dans le groupe des Sorbiers, ainsi que dans l'immense majorité des Rosinées, sans en excepter le Cognassier, qui diffère encore des Poiriers par ce caractère particulier de la préfoliation.

Le nombre des étamines varie beaucoup dans les Pomacées. Les fleurs de certains *Crataegus* n'en présentent que cinq ; celles de l'*Heteromeles* en ont dix ; le plus grand nombre des autres genres en offrent une vingtaine ; enfin on en compte de quarante à soixante dans les genres *Chaenomeles* et *Docynia*. L'insertion en est généralement périgyne, mais elle tend à devenir épigyne chez les *Pyrus*, *Malus*, *Crataegus*, *Raphiolepis*, *Micromeles*, dans les fleurs desquels le disque plus ou moins épais recouvre le sommet des ovaires. Bien que la couleur des anthères n'ait pas été employée jusqu'ici pour servir à caracté-

riser les genres, il est bon de faire observer que toutes celles des Poiriers sont purpurines, tandis que celles des Pommiers sont blanches ou jaunâtres. Toutefois les genres *Cotoneaster* et *Aria* offrent à cet égard cette particularité exceptionnelle que, chez les premiers, la plupart des espèces à fleurs axillaires, qui sont originaires de l'Himalaya (*Cot. microphylla*, *thymifolia*, *buxifolia*, etc.), ont leurs anthères purpurines ou d'un violet foncé, tandis que les autres espèces, à fleurs disposées en corymbe, les ont jaunâtres.

Le nombre des carpelles qui composent le fruit des Pomacées varie de un à cinq; ces nombres sont généralement très constants et ne sont jamais dépassés. Leurs styles sont complètement libres dans quatorze genres, et soudés sur une plus ou moins grande portion de leur longueur dans les dix autres. Mais cette soudure des styles ne paraît pas être un caractère d'une grande importance, car elle se montre à des degrés divers dans les *Stranvaesia*, *Amelanchier*, etc. Chez les Cognassiers, les styles sont maintenus réunis par une espèce de feutrage, prolongation de l'épaisse villosité dont est couverte la portion inférieure ou ovarienne des carpelles.

Les péricarpes des Pomacées rentrent, d'après M. J. Decaisne, dans quatre types carpellaires distincts : nous trouvons, dit-il, des akènes dans la plupart des fruits osseux (*Crataegus*, *Cotoneaster*, etc.); des follicules dans plusieurs des fruits à pépins; de véritables baies dans les *Aronia* et le *Cotoneaster denticulata*, chez lequel les deux carpelles sont complètement mous à la maturité; enfin des coques loculicides dans le *Stranvaesia*.

Les ovaires sont en effet très souvent libres dans la partie où ils se rencontrent vers l'axe de la fleur, et ils ne sont soudés à la coupe réceptaculaire (appelée souvent tube du calyce) que par leur face dorsale (*Cydonia*, *Pyracantha*, *Pyrus*). Cette disposition des carpelles, qui a été considérée jusqu'ici comme particulière aux *Cotoneaster*, est au contraire très fréquente.

Il sera toujours facile de distinguer un Poirier d'un Pommier

par l'examen de la cupule réceptaculaire de l'un et de l'autre. Chez le Pommier, elle est toujours formée d'un tissu homogène, dépourvue des élégantes cellules rayonnantes qui accompagnent les grumeaux qu'on retrouve sans exception dans les fruits des Poiriers, et, avec des modifications caractéristiques, dans les Néfliers et les Cognassiers. Sous ce rapport je puis dire, écrit notre savant auteur, que la pulpe des fruits de chacun des genres des Pomacées présente des différences tellement constantes, que l'examen des éléments anatomiques de cette partie charnue suffit seul pour les caractériser, ainsi qu'il est facile de s'en convaincre en étudiant comparativement les fruits des Sorbiers, des Cormiers, des Alouchiers, des Aliziers, etc.

« On voit par ce qui précède, dit M. J. Decaisne, en terminant cet aperçu général, que, loin de réunir en un tout hétérogène la presque totalité des Pomacées, j'apporte au contraire à l'appui de leur séparation en genres naturels des caractères constants souvent de première valeur et toujours faciles à saisir. C'est en effet à découvrir ces caractères que les botanistes doivent tendre de nos jours avant de réunir des genres reconnus par le vulgaire et qu'il ne confondra jamais ; tels sont les Amandiers et les Pêchers, les Pruniers et les Cerisiers, etc. Plusieurs siècles d'observation ont déjà démontré que les Pomacées de nos vergers se divisent en groupes naturels que le vulgaire désigne par les noms de Poiriers, Pommiers, Cognassiers, Sorbiers, Néfliers, etc. Quel que puisse donc être dans les temps à venir le sort que la science réserve à ces désignations, il devient chaque jour plus évident pour moi que ces genres, groupes ou races, comme on voudra les qualifier, sont radicalement distincts, et que leur diversité de structure se confirmera de plus en plus par de nouvelles recherches, indiquant leur séparation naturelle en groupes de mieux en mieux définis, en même temps qu'on verra se multiplier leurs formes spécifiques. J'ajoute enfin que les questions relatives à la géographie botanique, ainsi qu'à la paléontologie végétale, perdraient une grande partie de leur valeur si l'on persistait à conserver les réductions proposées.

Quelle idée pourrait-on se faire en effet de la distribution des Poiriers, si l'on confond sous ce nom des plantes des régions polaires, telles que les Sorbiers, avec le Cognassier confiné dans la région tempérée, et si l'on réunit enfin des plantes particulières au nouveau monde avec celles qui sont exclusivement propres à l'ancien ? Réunir aujourd'hui en un seul type générique le Pommier, le Poirier, le Cognassier, etc., ainsi que le faisait Linné, c'est, à mon sens, complètement méconnaître les lois sur lesquelles s'appuie la méthode naturelle. »

Passant ensuite à l'application des principes qu'il vient de poser, le savant professeur du Muséum donne le tableau synoptique des genres qu'il admet comme composant la famille des Pomacées. Non seulement il admet comme distincts et séparés ceux que divers botanistes ont déjà proposés avant lui, mais encore il en établit lui-même de nouveaux, et il arrive ainsi au total de vingt-quatre que nous devons nous borner à indiquer. Ce sont les suivants :

1. *Cydonia* Tourn., qui renferme le Cognassier commun, le C. de Chine, et avec doute, le C. de Portugal. — 2. *Chaenomeles* Lindl., formé pour le Cognassier du Japon ou *Chaenomeles japonica* Lindl. — 3. *Docynia*, genre nouveau formé pour 3 espèces de l'Himalaya. — 4. *Raphiolepis* Lindl., à 4 espèces de la Chine et du Japon et 3 autres mal connues. — 5. *Amelanchier* Medik., qui comprend 12 espèces, dont 6 sont européennes ou asiatiques et 6 de l'Amérique du Nord. — 6. *Aronia* Pers., formé de 8 espèces frutescentes propres à l'Amérique du Nord. — 7. *Photinia* Lindl., comprenant 11 espèces de petits arbres chinois, indiens ou javanais. — 8. *Heteromeles* J. Roem., à 2 espèces californiennes. — 9. *Eriobotrya* Lindl., dont le type est le Bibacier, et où entrent encore 4 espèces de la Chine ou des Indes. — 10. *Pourthiaca*, nouveau genre établi pour 11 espèces d'arbrisseaux croissant sur les montagnes du Japon, de la Chine, de l'Inde et de Java, dont plusieurs avaient été regardés comme des *Photinia*. — 11. *Pyrus* Tourn., dont M. J. Decaisne distingue 6 types : armoricain, allemand, hellénique, pontique, indien et

mongolique. — 12. *Malus* Tourn., 12 espèces de l'ancien ou du nouveau monde, auquel est rattaché le sous-genre nouveau *Chloromeles* pour le *Malus angustifolia* MICHX., de l'Amérique du Nord. — 13. *Cornus* SPACH, ayant pour type le Cormier (*C. domestica* SPACH), et 2 autres espèces. — 14. *Sorbus* Tourn., qui renferme 8 espèces et dont le type est le *S. Aucuparia* Tourn. ou Sorbier des oiseleurs. — 15. *Aria* Host, avec 15 espèces de l'ancien monde. — 16. *Torminaria* DC., qui ne comprend que l'Alouchier (*T. Clusii* Roem.). — 17. *Micromeles*, genre nouveau créé pour 5 espèces d'arbrisseaux de l'Himalaya généralement regardés auparavant comme des Poiriers ou des Sorbiers. — 18. *Pyracantha* Roem., formé du Buisson ardent (*P. coccinea* Roem.) et d'une espèce chinoise. — 19. *Cotoneaster* Medik., à 25 espèces en arbrisseaux d'Europe, de l'Inde, de Chine ou du Mexique. — 20. *Stranvaesia* Lindl., à 5 espèces asiatiques. — 21. *Chamaemeles* Lindl., formé d'un arbuste des Açores (*C. coriacea* Lindl.). — 22. *Osteomeles* Lindl., contenant 14 espèces des Andes, de Chine, des Sandwich. — 23. *Crataegus* Lindl., à 23 espèces dont la nomenclature est fort embrouillée. — 24. *Mespilus* Lindl., pour notre Néflier uniquement (*M. germanica* L.).

P. Duchartre.

(Journal de la Société centrale d'Horticulture de France.)

Corbeilles et bordures.

Il y a déjà nombre d'années que la mode d'établir dans les parcs et les jardins des corbeilles garnies de plantes annuelles et vivaces et de border de pivoines et plantes analogues certains groupes d'arbustes, a été abandonné. On sait que c'est surtout en Angleterre qu'avec les *bedding plants* on a fait naître toute une révolution dans ce genre de décors et que de perfection en perfection, en France, en Allemagne et partout, on en est arrivé à n'avoir presque plus de jardin aujourd'hui qui n'ait ses mosaïques végétales et florales.

Que cette innovation, qui ne peut manquer de plaire à tout le

monde, a fait un bien immense à l'horticulture, vu l'effrayante quantité de jeunes plantes qu'elle exige à chaque saison, cela est incontestable. Que sa vogue s'est maintenue jusqu'ici, cela encore est hors de doute. Durera-t-elle encore longtemps? Il faut l'espérer. Il est cependant des esprits très sérieux, des hommes on ne peut plus dévoués à l'horticulture, qui en doutent. En effet, dans un ouvrage hollandais très récent qu'on a soumis à notre examen, l'auteur exprime la crainte de voir démoder les corbeilles parterres de nos jours, à cause des grands frais qu'elles nécessitent, des soins continuels qu'elles réclament et des excès même dans lesquels on est tombé à leur égard.

Il se pourrait fort bien que l'avenir donnât raison à cette opinion : depuis quelque temps déjà d'autres et nous-même avons essayé d'en arriver à des compositions plus simples, à des plantes vivaces même pour la confection des corbeilles. Il y a donc une tendance dans ce sens. Mais tandis que les uns cherchent la simplification, d'autres, ceux surtout qui ont été des premiers dans la corbeillo-manie et tiennent sans doute à y rester briller, s'évertuent à trouver toujours du neuf tant en fait de plantes à y approprier, qu'en fait de dessins et de compositions compliqués. Du nombre de ces derniers est notre ami M. Jadoul, de Lille.

On le sait, ses mosaïques au jardin Vauban, à Lille, font tous les ans et depuis longtemps déjà l'admiration des amateurs. Et non seulement dans ce parc, mais sur plusieurs autres points de la ville, des squares charmants et bien fleuris, des boulevards larges de 50 mètres, longs de 5 kilomètres, parfaitement alignés et richement plantés, égayaient de toutes parts la vue. Aussi y avons-nous mené nos élèves il y a quelques jours et nous croyons être agréable aux lecteurs du *Bulletin* en leur communiquant quelques-unes de nos observations.

Déjà page 269, année 1875, et page 41, année 1876 de la *Revue de l'horticulture belge et étrangère*, M. Jadoul a donné des notes et des figures très intéressantes sur ses créations; ajoutons y quelques lignes.

D'abord, ainsi que le montrent les figures que nous reproduisons ci-dessous, la forme ovale et ronde y prédomine,

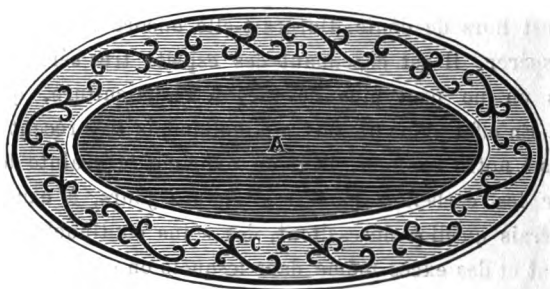


Fig. 40. — Corbeille du parc Vauban.

à tel point même que, n'était l'extrême variation des dessins et des plantes employées, cela deviendrait monotone. Notre

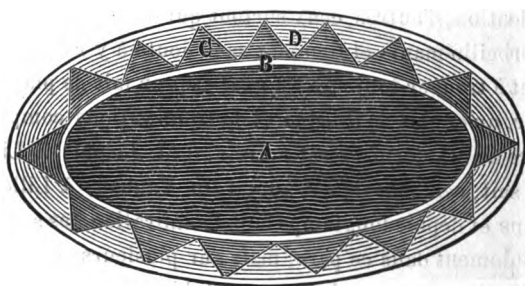


Fig. 41. — Corbeille du parc Vauban.

ami doit avoir ses raisons pour bannir aussi complètement les étoiles, les palmes, les croix, les lisières, les cœurs, les festons et autres formes variées. Celles-ci, il est vrai, sont plus difficiles à bien tracer d'abord, à bien planter ensuite et surtout à bien entretenir; mais ce n'est certes pas à Lille que cela doit effrayer : vaincre toutes ces difficultés semble y être un jeu, à en juger d'après l'excellent entretien du tout. Il

est vrai, les ellipses et les cercles doivent dominer, mais ce qui, d'après nous, devrait être encouragé, c'est que les contours des corbeilles, au lieu d'être largement tracés, soient découpés avec plus de sinuosités dans les pelouses ; les étoiles s'y prêtent admirablement et font une charmante diversion.

Ce qui saute ensuite aux yeux au jardin Vauban, c'est l'excessive saillie que font les corbeilles. Non seulement le gazon monte vers elles, mais les corbeilles elles-mêmes sont de véritables monticules, atteignant jusqu'à un mètre de hauteur. Dans un jardin ordinaire, on trouverait ces buttes excessives et difficiles surtout à bien arroser ; à Lille, où l'on a un système perfectionné d'arrosage, on n'a pas d'inquiétude sous ce rapport et quant à la butte, on la fait si haute à dessein. C'est que M. Jadoul ne tient pas à produire de l'effet vu d'en haut, d'une terrasse par exemple, mais il spéculé presque exclusivement sur le côté externe. En effet, comme le montrent les figures, le centre est sans dessin ; ce sont des plantes bien choisies, il est vrai, mais ne servant que de remplissage ou tout au plus ne devant produire qu'un effet secondaire. Le bord extérieur au contraire, ayant au moins un mètre de largeur et formant talus, est très en vue de n'importe quel point du jardin et produit dès lors toujours un grand effet. Aussi est-ce dans ce bord qu'on exécute toute espèce de dessins, variés et compliqués à l'infini, mais frappants de netteté, de vivacité et d'élégance.

Ce qui nous semble moins heureux, bien que ce soit du neuf, c'est de faire dans les bordures des dessins carrés : cela a quelque chose de raide. Quant aux plantes que M. Jadoul emploie, il en a donné la liste dans la *Revue de l'Horticulture belge et étrangère*. Ajoutons qu'il change continuellement et qu'on y cherchera vainement en 1877 une composition qu'on a entendu louer en 1876. Pour ce qui est du nombre des plantes employées, il dépasse cette année, pour les deux saisons, printemps et été, le chiffre colossal de 230,000.

On s'en étonnera moins quand on saura qu'on plante en

automne les plantes fleurissant au printemps et qu'on arrache celles-ci pour les remplacer par les *bedding plants* d'été ; qu'ensuite tous les groupes d'arbustes indistinctement, qui se trouvent également sur butte, sont bordés d'une triple rangée de plantes florifères, annuelles, vivaces ou sous-ligneuses ; des Reines-Marguerites, des Pensées, des Matricaires, des Pelargonium Tom-pouce, etc. Quand on se figure avec cela une pelouse bien tondue, verte et fraîche grâce à des arrosements constants, sur laquelle le feuillage étincelant, les fleurs aux mille nuances des corbeilles se détachent si bien, on conviendra avec nous que le jardin Vauban à Lille est un véritable modèle.

H. J. Van Hulle.

Bibliographie pomologique et arboricole.

Catalogue descriptif et raisonné des variétés de fruits, cultivées dans l'établissement de Simon Louis frères. — Guide pratique et complet de l'Amateur de fruits (1). — Je crois utile d'annoncer aux membres du Cercle d'Arboriculture, pépiniéristes ou simples amateurs, que la publication entreprise avec tant de zèle et de dévouement par notre excellent confrère et ami M. O. Thomas, vient heureusement de se compléter par l'apparition des 15^e et 16^e livraisons.

Nous n'avons ni le temps ni l'espace nécessaires pour analyser cet important ouvrage, qui place son auteur au rang des premiers pomologues de notre époque. Pour tous ceux qui n'y ont pas souscrit ou qui n'ont pas eu l'occasion de voir une des livraisons, il nous suffira de dire qu'il donne la description et la culture de plus de 5000 variétés de fruits et qu'il contient en outre la liste alphabétique de tous leurs synonymes connus, français ou étrangers.

(1) Un volume in-8°, impression compacte. Metz, à l'établissement Simon Louis frères. Prix fr. 9-60, franco par la poste dans tous pays.

C'est un répertoire complet de pomologie et, comme le dit fort bien l'éminent rédacteur de la *Revue horticole de Paris*, tous les horticulteurs surtout devront le posséder « parce qu'il n'en est aucun qui, soit pour son propre compte, soit pour donner des renseignements à des clients, n'ait besoin d'être au courant de la pomologie et de pouvoir répondre aux questions qui pourraient lui être faites à ce sujet. »

Par la publication de cet ouvrage, M. O. Thomas a rendu un grand service à tous les pépiniéristes et aux amateurs de pomologie. Tous lui en doivent une grande reconnaissance et celle-ci restera, je n'hésite pas à le déclarer, en dessous du service rendu. Personne ne se figure la somme de labeur que l'œuvre a dû coûter. L'auteur y a consacré pendant de longues années ses veilles. Fort heureux, s'il n'y laisse pas sa santé.

Les ravageurs des Vergers et des Vignes (1). — **Les ravageurs des forêts et des arbres d'alignement (2).** — A l'époque des distributions de prix et des vacances, il ne sera pas inopportun d'appeler l'attention sur deux petits livres admirablement bien faits pour répandre dans nos campagnes quelques notions indispensables sur les ennemis de nos arbres utiles et d'agrément. Non point qu'il s'agisse ici d'ouvrages destinés uniquement à instruire la jeunesse studieuse. Les parents y trouveront autant qu'eux une lecture pleine d'attrait et en même temps un enseignement utile.

L'auteur, M. H. de la Blanchère, est avantageusement connu. Nous avons déjà signalé dans nos *Bulletins* un autre de ses ouvrages qui porte pour titre : *les Oiseaux utiles et les oiseaux*

(1) Par M. H. de la Blanchère. — Joli petit volume in-18° cartonné, de 286 pages, orné de 160 gravures dans le texte. — Paris, J. Rothschild, éditeur, rue des SS Pères, 13. — Prix fr. 3-50.

(2) Par MM. H. de la Blanchère et Eugène Robert. — Joli petit volume in-18° cartonné, de 398 pages, orné de 162 gravures dans le texte. — Paris, J. Rothschild. — Prix fr. 3-50.

nuisibles aux forêts, aux champs, aux jardins, aux vignes, etc.⁽¹⁾. Une nouvelle édition de cet excellent livre a paru depuis et celui qui traite des *Ravageurs des forêts et des arbres d'alignement* a atteint sa cinquième édition. C'est une preuve irrécusable de l'immense succès que ces publications obtiennent dans le public.

Ce succès se justifie par leur utilité pratique. Dans tous ses petits livres, écrits pour le jardinier, le vigneron, l'homme des champs ou le garde des bois, M. H. de la Blanchère a adopté une méthode, un classement qui les met entièrement à la portée de ceux auxquels ils sont destinés.

Voici, par exemple, dans *les Ravageurs des Vergers et des Vignes*, l'ordre suivi. M. de la Blanchère établit d'abord deux grandes divisions « nécessitées, d'après lui, par la différence des accidents et la différence des traitements » : les vergers et les vignes. Dans chacune de ces divisions, les insectes sont ensuite examinés, étudiés dans l'ordre suivant :

Les ravageurs des racines.

» » des tiges.

» » des branches.

» » des bourgeons.

» » des feuilles.

» » des fleurs.

» » des fruits.

Dans les *Ravageurs des forêts et des arbres d'alignement*, même grande subdivision. A proprement parler, il y a ici deux traités : celui des ravageurs des forêts d'abord, celui des ravageurs des plantations d'alignement ensuite. Ce dernier est dû à la plume compétente de M. le Dr Eugène Robert, inspecteur des plantations de la ville de Paris. Pour résumer en deux mots tout le bien qu'on peut dire de ce livre, il suffit de rappeler qu'il est approuvé par l'Académie des sciences et par la Société centrale d'agriculture de Paris. *Éd. Pynaert.*

(1) Deuxième édition, fortement augmentée, un beau volume in-18° de 400 pages, avec 150 gravures.— Paris, J. Rothschild.— Prix fr. 3-50.

Artichauts en miniature.

On sait que le soi-disant fruit de l'Artichaut n'est rien que le réceptacle floral avec ses écailles à base charnue qui enveloppent l'inflorescence avant son épanouissement. L'Artichaut est un légume dont on a dit beaucoup de bien et de mal. Plusieurs prétendent que chaque artichaut renferme l'équivalent des matières nutritives que contient un œuf, mais on admet généralement que c'est le légume par excellence où la sauce fait tous les frais. Cette dernière appréciation a fait dire plaisamment que manger des artichauts ou en prendre simplement la sauce au moyen d'une carte de visite faisaient le même compte pour le palais et pour l'estomac.

Nous nous demandons comment seront appréciés les artichauts en miniature qui ne sont que les boutons floraux des scorsonères ! Quel dommage qu'il faille dire ce que c'est !

Les scorsonères semées au printemps montent toujours en graine au moins en partie et le jardinier soigneux sachant que cette fructification intempestive épuise la racine et que les graines qui ne valent rien, ne compenseraient pas cette perte, coupe les tiges florales au moins avant l'épanouissement des fleurs.

Lorsqu'on en pince les boutons à leur point d'insertion, qu'on les lave et qu'on les fait cuire à l'eau bien salée, on obtient un légume délicieux qui assaisonné comme l'artichaut, en possède à peu près les qualités, plus une consistance ferme et onctueuse.

Si à une première dégustation on pouvait ignorer ce qu'on mange ou penser qu'on goûte un produit rare, originaire d'un pays lointain et obtenu sur couche ou en serre, on serait émerveillé. Sachant qu'on a sur le plat de vulgaires boutons

de scorsonères, on dira au moins..... que ce n'est pas mauvais. En tenant compte des préjugés humains, cette appréciation est un succès pour le légume nouveau.

Rien ne sera plus facile que de se procurer en abondance et pendant longtemps la récolte des boutons des scorsonères. Il suffira de laisser en place une partie de racines de l'année précédente ou de semer au mois d'août pour récolter les boutons en mai et juin de l'année qui suit.

Nous ne parlons pas de l'usage de ces boutons pour être conservés en *Pickles*. Tout ce qui n'est pas filandreux et capable d'absorber du vinaigre, convient à cet usage. Les Anglais, qui sont surtout amateurs de ces produits, ne soumettent-ils pas à cette préparation des fragments de choux-fleurs, des gousses de haricots flageolets, des graines vertes de Capucines, des choux de Bruxelles, de grosses noix à moitié formées, des siliques de radis, voire même des œufs de poules Bentham! Inutile d'ajouter, après cet exemple, que les boutons de scorsonères pourront être traités de la même façon, soit seuls, soit pour rendre plus complexe le bizarre potpourri des *mixed pickles* si recherchés des gourmets d'Outre Manche.

En parlant dans nos cours de la Scorsonère comme plante racine et comme plante à salade hivernale par ses feuilles blanchies, un de nos élèves a appelé notre attention sur le produit dont il est question plus haut; après essai fait, nous avons cru de notre devoir de divulguer le secret. S'il est vrai, comme Miller l'a écrit en son temps, que les jeunes tiges blanchies sont excellentes pour être préparées en guise d'asperges, on pourra dire de la Scorsonère que c'est une plante toute bonne.

Fr. Burvenich.

L'Exposition internationale d'horticulture d'Amsterdam en 1877.

Tous ceux qui ont assisté aux floralies d'Amsterdam en 1865, s'en souviennent encore avec bonheur : elles ont réussi à merveille. Aussi l'intention des organisateurs était-elle de les renouveler tous les dix ans. Mais, on le sait, Cologne en 1875, Bruxelles en 1876 ont, à la suite d'une louable entente, empêché de mettre ce projet à exécution pour fixer définitivement cette fête à 1877, au mois d'avril.

Nous venons de recevoir le programme provisoire, signé par la commission préparatoire ayant MM. Krelage pour président et H. Groenewegen pour secrétaire général. Du reste, la direction générale qui est très nombreuse et très ingénieusement subdivisée, ne renferme que des noms connus et hautement appréciés dans le domaine de l'horticulture et de la botanique. C'est assez dire que la Néerlande se propose de faire une œuvre grandiose et très sérieuse. On en jugera du reste par les quelques données suivantes sur le programme.

L'Exposition sera subdivisée en dix sections. La première se rapporte aux plantes de serre chaude et tempérée : A, nouvelles, B, fleuries, C, ornementales, D, à feuilles panachées, E, grim-pantes, F, médicinales et fruitières des tropiques. Une partie de ces mêmes plantes sont ensuite demandées suivant la flore de la colonie néerlandaise dont elles proviennent. Puis viennent les plantes par familles et enfin par genres. La même répartition est faite pour les plantes de *serre froide* et d'*orangerie*, ainsi que pour celles de *pleine terre*, sauf qu'ici on fait des appels spéciaux aux Conifères, arbres fruitiers, plantes vivaces et bulbenses. La quatrième section est affectée à l'arrangement des plantes dans les parterres, salons, sur les tables et aux bouquets en fleurs naturelles, fraîches, séchées et artificielles. Les fruits, légumes et graines ne sont pas oubliés.

La 6^e section s'occupe d'industrie appliquée à l'horticulture,

comme serres, outils, ornements ; la 7^e, des beaux arts dans leurs rapports avec le jardinage et la botanique, comme dessins, plans, gravures et peintures ; la 8^e, des progrès réalisés en floriculture sous le rapport de l'hybridisation surtout ; que de choses intéressantes peut-on produire, exposer ici ! la 9^e, de science et d'enseignement horticole où les traités et méthodes divers, les modèles les plus perfectionnés, les systèmes d'enseignement les plus recommandables, les publications les plus sérieuses trouveront leur place ; enfin une 10^e section est spécialement affectée aux objets hors de concours, aux primes spéciales à accorder aux exposants, collaborateurs, contre-maitres, etc.

Il faut convenir que c'est un programme largement conçu et qui a beaucoup de neuf. Pour le moment, on n'a pas voulu trop lier l'exposant à un concours nettement défini par le nombre et la nature du produit ; on lui a prescrit seulement la grande voie à suivre, le laissant parfaitement libre d'en soigner les détails au mieux de ses appréciations à lui. C'est au Jury alors à prononcer en dernier ressort. Et à cette occasion, qu'on nous permette une observation : là où il y a plusieurs concurrents, tous ne peuvent évidemment être primés. Mais faut-il exposer en vue de cette médaille, de cette prime, de ce premier prix ? A notre avis, non. Les expositions ont un but plus élevé. Celui de faire apprécier par les masses autant que par le connaisseur l'état actuel des connaissances et des progrès réalisés par l'homme. Et de ce que pour l'horticulteur en particulier un tel ou un tel n'est pas primé, cela l'empêchera-t-il d'être noté et d'y profiter en somme si la marchandise a réellement du mérite ?

L'horticulteur ne peut donc que gagner à exposer toujours et partout. Aussi l'engageons-nous à le faire surtout à une Exposition comme celle à laquelle la direction centrale d'Amsterdam le convie avec tant d'empressement. Rien n'est dit encore ni des concours, ni des prix, ni du Congrès ; cela viendra plus tard.

H. J. Van Hulle.



Le Beurré Spae.

Cette excellente variété, d'origine gantoise, a été dénommée ainsi par son obtenteur M. Spae, horticulteur, à Gand. Elle a été décrite et figurée dans l'*Illustration horticole* de M. Ambroise Verschaffelt et mise au commerce par celui-ci.

Le *Beurré Spae* est un beau fruit assez gros, quelquefois bossué, à peau luisante, de couleur vert pâle jaunâtre entièrement parsemé de points roux très rapprochés du côté frappé du soleil. Le calice est presque à fleur, irrégulier, à divisions cornées, droites.

La queue est ligneuse, assez longue, brune. La chair est blanche, extrêmement juteuse, très fondante, très sucrée, légèrement acidulée, en somme excellente. Le fruit arrive à maturité vers la mi-octobre et quoique à cette époque les bons fruits ne soient pas rares, celui-ci peut compter parmi les meilleurs.

L'an dernier nous en avons présenté des fruits au Congrès pomologique de France qui l'avait déjà admis à l'étude. Tous les amateurs de pomologie de Gand en ont chaudement recommandé l'adoption. Mais comme cette variété n'était pas connue des pomologues du midi de la France, nous n'avons pas voulu enlever un vote favorable. Espérons qu'à la commission permanente des études, la dégustation lui aura été avantageuse. Le *Beurré Spae* est du reste suffisamment apprécié à Gand pour pouvoir se passer de recommandation.

L'arbre est vigoureux et assez régulièrement fertile. Il convient au plein vent, à la pyramide et à l'espalier. Il réussit sur cognassier et sur franc.

Ed. Pynaert.

Les Cardons en succession.

Ces plantes doivent être plantées au potager à un mètre environ de distance, dans des trous d'un pied carré remplis de bon terreau ou au moins de bonne terre qu'on mouille bien au purin.

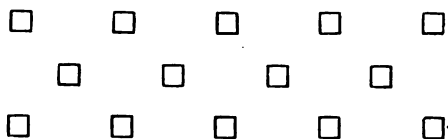


Fig. 42. — Plantation des cardons.

Cette plantation prend donc une grande place que les plantes tardent assez longtemps à remplir ; il est vrai qu'entretemps on y fait quelques petites cultures dérobées. Nous conseillons de s'y prendre d'une autre façon qui nous semble assez avantageuse.

Lorsque les plantes ont deux à trois feuilles, c'est à dire le développement qu'on considère comme suffisant pour les mettre en place, nous les repotons dans des pots plus grands et au besoin nous leur faisons subir un troisième repotage. De cette manière, nos plantes ne viennent au potager que fin juin ou en juillet déjà munies d'une bonne motte de fortes racines ; on peut les planter en succession d'un autre produit ou les contreplanter dans une planche destinée à être bientôt laissée libre par la récolte. Ce repotage ne complique guère la culture, puisque en général on ne cultive pas plus de 20 à 30 de ces plantes dans un potager bourgeois.

Fr. Burvenich.

Les poiriers qui fructifient cette année.

Les années où le fruit manque généralement pour cause d'intempéries printanières ne sont pas sans offrir aussi leur enseignement au point de vue pomologique. Pour cela, il suffit d'observer et de raisonner. C'est en cela que la théorie vient surtout en aide à la pratique. Encore faut-il que les déductions tirées de l'observation soient exactes. La bonne, la véritable théorie ne doit être que l'explication judicieuse de faits observés et non d'hypothèses plus ou moins habilement présentées.

Dans le cas actuel, il n'y a pas moyen de se fourvoyer. Les poires sont rares, tout au moins dans nos contrées, et elles le sont parce que les circonstances climatiques ont été peu favorables pendant l'époque de la floraison. Il y a cependant un certain nombre de variétés qui fructifient. Ne peut-on en conclure que ces variétés sont plus rustiques que la plupart des autres? Que ce soit parce que leur floraison se prolonge davantage et se répartit sur un espace plus long, en augmentant ainsi les chances de fécondation, que ce soit pour d'autres causes que jusqu'ici on n'est pas parvenu à pénétrer, toujours est-il que certaines variétés se montrent régulièrement fertiles tous les ans, alors que les conditions sont défavorables pour toutes les autres variétés.

Il me semble que c'est là un fait très important à constater et bien digne d'une enquête sérieuse.

Rien de plus facile pour l'exécution et dans notre Cercle qui compte tant de bons jardiniers, tant d'amateurs dévoués au progrès, si quelques uns veulent me venir en aide, nous ferons ensemble un travail très utile.

Je vais donner l'exemple.

Dernièrement je visitai dans les environs de Tournai un potager-fruitier bien conçu, bien disposé et créé depuis quatre ou cinq ans. Tous les arbres y sont plantés en espalier ou en

contre espalier. Ce sont exclusivement des poiriers et tous sont dressés en palmettes *Verrier*. Ni pyramides, ni fuseaux, toutes formes palissées. C'est peut-être une cause de la fertilité relative d'un grand nombre de variétés, mais ceci n'est qu'une hypothèse.

Le fait est que le quart ou peut-être bien le tiers des arbres promettent une récolte satisfaisante. J'ai relevé leurs noms et j'en copie ici la liste sans ordre :

Durondeau.	Louise bonne d'Avranches.
Beurré Six.	Bésy de Chaumontel.
— Diel.	Catinka.
— gris.	Fondante Thirriot.
— Dumont.	Bon chrétien William.
— rance.	Anna Audusson.
— bronzé.	Baronne de Mello.
— Graslin.	Amédée Thirriot.
Des deux sœurs.	Colmar Nélis.
Beurré d'Amanlis.	Zéphirin Grégoire.
Doyenné du Comice.	Suzette de Bavay.
Soldat laboureur.	

J'ai oublié de spécifier que la collection dont il s'agit, se compose de toutes les bonnes variétés en culture dans les environs de Tournai.

Voici une réflexion que je me suis faite bien des fois et dont on ne tient cependant pas compte lors de la plantation, dans la plupart des cas : Un arbre qui fructifie régulièrement, par conséquent dans les années aussi où presque tous ses confrères ne produisent rien, ne vaut-il pas plus à lui tout seul qu'une douzaine de ceux-ci ensemble ? Ne vaut-il pas même davantage, en admettant que sa qualité soit un peu inférieure ?

Il y aurait ici une question intéressante à soulever, à savoir laquelle de ces deux propriétés d'un arbre doit passer avant l'autre, de sa fertilité, de sa fécondité plutôt, ou de la qualité propre de son fruit. J'y reviendrai quelque jour. Pour le moment j'insiste sur l'opportunité d'une enquête privée, bien entendu, sur les variétés de poiriers qui fructifient cette année. Rien ne

s'opposera plus tard, si mes confrères veulent bien m'accorder leur bienveillant concours cette année, à la continuer pour les autres espèces de fruits.

Je m'adresse donc à tous ceux qui veulent se rendre utiles, à tous les amateurs qui s'occupent eux-mêmes de leurs arbres, à tous les jardiniers intelligents auxquels leurs travaux multiples laissent quelques loisirs, et je leur demande, dans l'intérêt général, de vouloir répondre aux questions suivantes :

A) Quelles sont les variétés de poiriers, *cultivés en espalier*, qui portent fruit cette année dans votre jardin ?

B) Quelles sont les variétés de poiriers *cultivés en contre espalier*, qui portent fruit cette année dans votre jardin ?

C) Quelles sont les variétés de poiriers *cultivés en pyramide*, qui portent fruit cette année dans votre jardin ?

D) Quelles sont les variétés de poiriers *cultivés en fuseau*, qui portent fruit cette année dans votre jardin ?

E) Quelles sont les variétés de poiriers *cultivés en haut vent*, qui portent fruit cette année dans votre jardin ou dans votre verger ?

Les réponses dont on voudra bien m'honorer, seront reçues avec reconnaissance. Elles serviront à établir un tableau général des variétés les plus fertiles pour notre contrée spécialement dans les années peu favorables. Je tâcherai de publier ce tableau dans le numéro d'octobre prochain, afin qu'il puisse encore être utile cette année à ceux qui auront des plantations à créer.

Éd. Pynaert,

142, rue de Bruxelles,

à GAND.

Pêche Quétier.

Dans le n° du 16 juillet de la *Revue horticole*, est figurée une nouvelle variété de Pêche obtenue par M. Quétier, horticulteur à Meaux, qui y a donné son nom.

M. Carrière loue en ces termes cette belle et grosse pêche qu'il recommande tout particulièrement à cause de sa *tardiveté*.

« Encore une bonne pêche qui viendra combler une lacune commerciale et qui, pour cela, devra être recherchée. Chacun sait qu'au point de vue de la spéculation, il y a surtout deux sortes de mérites : la *précocité* et la *tardiveté*, ce qui s'explique par cette raison qu'entre ces deux points extrêmes les variétés abondent et qu'on n'a guère que l'embarras du choix ; aussi pendant tout ce temps, les fruits se vendent-ils très bon marché, ce qui n'est pas un mal assurément, mais ce n'est pas rémunérateur pour le producteur. »

« La pêche Quétier répond précisément à ce besoin : elle est tardive, grosse, belle et bonne, toutes qualités qui en assurent le placement. »

Après avoir énuméré les caractères distinctifs de cette nouvelle variété tardive, M. Carrière ajoute :

« Cette excellente variété a été obtenue par M. Quétier horticulteur à Meaux, d'un noyau de Pêche d'origine anglaise dont l'arbre était planté chez M. le baron de Rothschild, à Ferrières (Seine et Marne) et dont elle a conservé les caractères généraux et les qualités auxquels se sont ajoutées la tardiveté et de plus fortes dimensions. »

Nous constatons avec satisfaction que M. Carrière s'est d'avance mis d'accord avec nos observations relativement à son appréciation de la Pêche *Lord Palmerston*, figurée dans le *Bulletin du Cercle d'Arboriculture de Belgique*, variété anglaise dont M. Carrière semblait déconseiller la culture parce qu'elle est tardive.

Fr. Burvenich.

La Barbe de capucin ou Witloof.

Les moyens mis en usage pour l'obtention du légume qui porte ce nom singulier, ont déjà fait l'objet d'un excellent article de M. Burvenich, dans la présente publication, il y a quelques années. On ne trouvera cependant pas hors de propos, que nous donnions quelques détails sur le mode de culture suivi par les maraîchers des environs de Bruxelles qui leur permet d'alimenter durant tout l'hiver de ce produit précieux le marché de la capitale.

On sème en avril, en rayons et très clair, de la graine de *Chicorée sauvage améliorée*. Cette variété offre cet avantage, sur la chicorée sauvage ordinaire, que les racines ont moins de tendance à se bifurquer et que le feuillage en est plus large et plus abondant. Les plantes ne demandent pendant l'été aucun soin particulier. La véritable culture ne commence qu'à l'hiver. Avant les fortes gelées, les racines sont toutes récoltées et mises en réserve dans des silos, puis recouvertes de terre et de feuilles. On ouvre alors au potager une tranchée d'un fer de bêche de profondeur sur 70 à 80 cent. de large. La longueur est déterminée par la quantité de produits que l'on désire obtenir. La terre recueillie est déposée sur les bords. On égalise bien le fond de la tranchée puis on y répand une couche légère de terreau. Les racines ont été préalablement élaguées et raccourcies ; elles sont alors placées debout, les unes à côté des autres et de façon à ce que toutes les couronnes soient bien sur un même plan horizontal. Cette première partie du travail terminée, on



Fig. 43. — Chicorée sauvage améliorée.

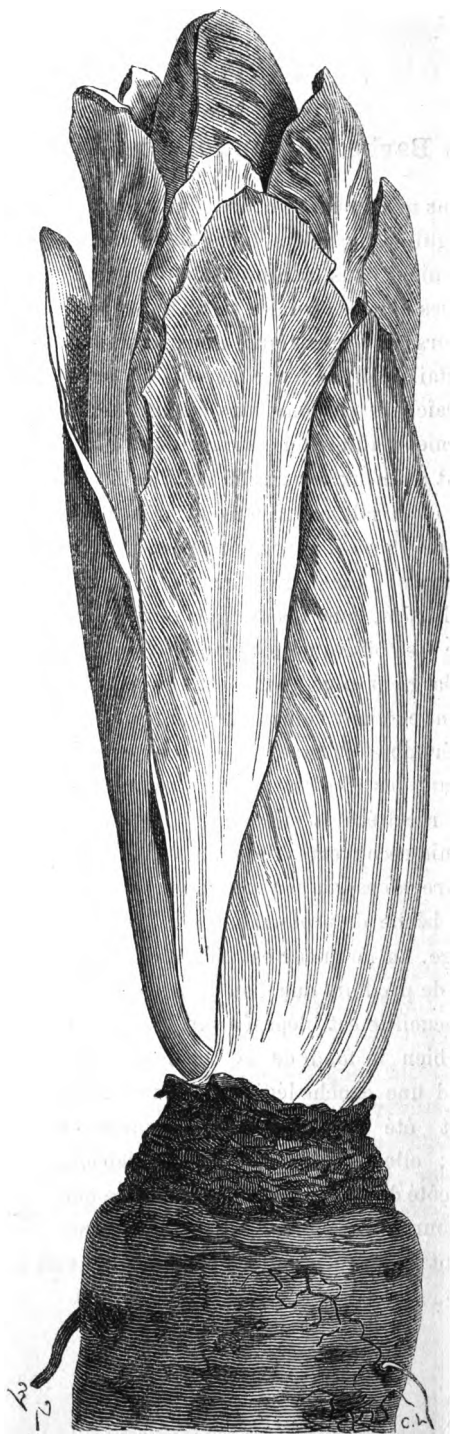


Fig. 44. — Lo Witloof ou Barbe de capucin.

recouvre le tout d'une couche de terreau bien tamisé de 10 à 15 cent. en ayant soin d'en introduire entre les racines.

Le forçage se fait au fur et à mesure du besoin et durant tout l'hiver. Pour obtenir en peu de temps un produit abondant, on dépose successivement sur chaque planche une couche de fumier de cheval de 50 cent. d'épaisseur.

Sous l'influence de la chaleur produite par le fumier, on peut facilement récolter après quatre ou cinq semaines d'attente. Le grand avantage que possède ce mode de culture sur les autres systèmes, est d'offrir aux plantes un obstacle à traverser. Cette résistance force les feuilles à rester serrées les unes sur les autres, à la manière d'une romaine, comme le montre la fig. 44.

Ce légume tendre, appétissant, précieux surtout parce qu'il arrive au cœur de l'hiver, est récolté avec une partie de la racine et vendu par les maraîchers de Schaerbeek et de St Gilles, aux marchés de Bruxelles, sous le nom de *Witloof* (feuillée blanche). C'est sous cette dénomination que ce produit est le mieux connu en Belgique. La maison Vilmorin-Andrieux qui a obligeamment mis à notre disposition les figures qui accompagnent ces lignes, a publié un travail spécial sur la Barbe de Capucin. C'est grâce à ses efforts que ce légume s'est répandu en France et en Angleterre où il était inconnu avant d'être signalé et recommandé par elle.

Alph. Fillot.

La Sangsue des arbres fruitiers

(*Tenthreda adumbrata*).

L'insecte connu par les jardiniers sous le nom de *Sangsue* et de *Ver-limace*, est la larve de la Tenthrede, espèce d'Hyménoptère qu'on désigne sous les noms de *mouche à scie* ou *porte scie*.

Tandis que les profanes y voient une véritable chenille, les savants la nomment fausse chenille. M. Boisduval, dans son utile ouvrage, *Essai sur l'entomologie horticole* (1) dans lequel

(1) Cet intéressant livre devrait se trouver entre les mains de tous les professeurs d'arboriculture.

nous avons recueilli les renseignements scientifiques sur cet insecte, dit à propos de la distinction qu'il fait des chenilles vraies et des fausses chenilles : « A l'avenir les jardiniers les distingueront aussi facilement que leur main gauche de leur main droite, lorsqu'ils sauront que les larves des Tenthredes donnent naissance à des mouches à 4 ailes et non à des papillons, qu'elles ont toujours plus de seize pattes (de 18 à 22) et une tête arrondie comme un bouton, munie de deux yeux, tandis que les véritables chenilles n'ont jamais plus de seize pattes ni moins de dix et qu'elles ont en outre la tête cordiforme ou un peu triangulaire, dépourvue d'yeux. »

Ce qui intéresse le plus les jardiniers, c'est de savoir que les Tenthredes ont les mêmes mœurs et dévorent de même les feuilles et d'autres parties des plantes. Celles en question font à cette époque des ravages terribles, particulièrement sur le Poirier et le Cerisier, si on ne met obstacle à leur appétit.

Le seul moyen efficace consiste à saupoudrer les arbres attaqués, avec de la chaux vive en poudre qu'on peut répandre au moyen de la boîte à houppe employée pour la dispersion de la fleur de soufre sur la Vigne.

Nous avons en ce moment devant nous des *patients* de Tenthrede soumis à quatre épreuves différentes : à la chaux vive, à la chaux éteinte, à la poussière, aux cendres. Nous constatons que le premier ingrédient remplit bien son rôle ; au bout de quelques instants, la larve n'adhère plus aux feuilles et perd tout mouvement. La chaux éteinte semble la déranger beaucoup, tandis qu'elles ne tardent pas à débarrasser leur enveloppe glutineuse de la cendre et de la poussière dont nous les avons saupoudrés.

Nous en concluons qu'il est utile de ne les traiter qu'à la chaux, de préférence non éteinte.

Fr. Burvenich.

**Société Pomologique de France;
session de 1876.**

La Société pomologique de France tiendra cette année sa session à Lyon, au Palais des Arts, siège de la Société d'Horticulture pratique du Rhône. Elle coïncidera avec une Exposition générale d'horticulture. Elle s'ouvrira le 7 septembre et durera cinq jours.

Le Congrès s'occupera avant tout :

1° De l'appréciation des fruits admis à l'étude.

2° Des fruits spécialement étudiés et présentés soit par la Commission permanente des études, soit par les Commissions pomologiques locales.

La Société aura à s'occuper également de diverses questions d'un intérêt moins général.

Nous souhaitons que cette session ait les plus heureux résultats et pour la Société pomologique, qui fera choix d'un nouveau président, et pour l'arboriculture fruitière. Nous ignorons si des Sociétés belges enverront des délégués à ce Congrès; ce serait cependant une belle occasion pour le Christophe Colomb de l'arboriculture..... de Tongres de déployer encore une fois tout son talent. Nous faisons suivre la liste des fruits à l'étude.

Ém. R.

FRUITS A L'ÉTUDE.

Abricots.

1874. De Jouy.
1872. Hâtif du clos.
1873. Pouman.
1872. Pourpré tardif.
1872. Précocé de Monplaisir.

Cerises.

1874. Beauté de l'Ohio.
1873. Belle Gomboloise.
1874. Bigarreau jaune de Buttner.
1875. Bigarreau des Capucins.
1874. Champagne.

1873. Du Palatinat.
1875. Eugène Fürth.
1874. Guigne blanche de Winkler.
1874. Guigne de Zeisberg.
1874. Précoce d'Espagne.
1874. Prince de Hanovre.
1873. Reine Hortense hâtive (De Mortillet).
1874. Rose noble de Burchardt.
1873. Transparente de Meylan (De Mortillet).

Figues.

1869. De Jérusalem.
1869. Grosse Sultane.

Framboises.

1874. Hornet.
1875. Royale de Herrenhausen.

Pêches.

1875. Avocat Collignon.
1874. Baron Dufour.
1875. Brugnion de Félicy.
1875. D'Oignies.
1874. Galopin.
1874. Gros.
1872. Jaboulay.
1875. Madeleine striée.
1874. Semis de pêche de Chine.
1874. Victoria.

Poires.

1868. Auguste Mignard (Grégoire).
1875. Beurré Baltet père.
1874. Beurré d'août.
1875. Beurré Fromental (Darras de Nagnin).
1875. Beurré Gambier.
1875. Beurré Lebrun (Genniot).
1875. Beurré rouge (Grégoire).

1875. Beurré Saint-Amand.
1872. Beurré Spae.
1869. Comte Lelieur.
1872. Comtesse de Grailly (E. des Nouhes).
1875. Docteur Gromier (Morel).
1875. Docteur Jules Guyot.
1868. Enfant nantais.
1875. Favorite Morel (Morel).
1872. Fondante Thirriot.
1875. Henri de Bourbon (De Bous-sineau).
1875. Président Mas (Boisbunel).
1868. Prince Napoléon (Boisbunel).
1874. Professeur Willermoz (Joanon).
1872. Royale Vendée.
1875. Sarah (Clapp).
1875. Souvenir de Lydie (Darras de Nagnin).
1869. Suprême Coloma.

Pommes.

1875. Belle de Furnes.
1875. Belle de Lippe.
1875. Calville d'Angleterre.
1875. Double rose.
1875. Fay's russet.
1875. Hawshordin.
1874. Non pareille blanche.
1867. Pépin d'or américain.
1875. Pearmain rouge d'hiver.
1875. Pearmain States-American.
1875. Platt sweet.
1875. Reinette Ananas.
1874. Reinette de Middelbourg.
1874. Reinette musquée.

Prunes.

1872. Fulton.
1875. Jaune tardive.

1874. Mas (Baumann).
1875. Précoce de Bergthold.
1874. Reine-Claude d'Althan.

Raisins de table.

1873. Barbarossa.
1869. Noir hâtif de Marseille (Bes-
son.
1873. Pécou tendre.
1872. Saint-Tronc.

Raisins de cuve.

1875. Clinton.
1875. Cornucopiæ.
1875. Cunningham.
1875. Herbemont.
1875. Jacquez.
1875. Mustang.
1875. Norton Virginia.
1875. Taylor.

Expositions annoncées pour l'Automne 1876.

Nous avons reçu avis des Expositions suivantes.

Louvain. — Du 2 au 6 septembre. — Société royale d'Agriculture et de Botanique. Céréales, légumes, fruits, plantes, fleurs, instruments horticoles.

Audenarde. — Du 3 au 5 septembre. — Société d'hort.

Spa. — Du 3 au 5 sept. — Exposition horticole.

Bruges. — Du 3 au 5 septembre. — Maatschappij der Vereenigde Hoveniers.

Lyon. — Du 7 au 10 septembre. — Société d'horticulture pratique du Rhône. Légumes, fruits, fleurs, industrie horticole.

Tournai. — Du 10 au 12 septembre. — Société royale d'horticulture et d'agriculture. Plantes, fleurs, et fruits.

Forest. — Du 17 au 19 septembre. — Union agricole et horticole. Céréales, légumes, plantes, fleurs et herbiers.

Huy. — Du 17 au 19 septembre. — Société d'horticulture et de botanique. Grande exposition de fruits et de légumes.

Breda. — Du 23 au 26 septembre. — Maatschappij van Landbouw, Tuinbouw en Veeteelt. Exposition générale.

Malines. — Du 1 au 3 octobre. — Société Dorothée. Exposition agricole et horticole.

Verviers. — Du 1 au 4 octobre. — Société royale d'horticulture et d'agriculture. Céréales, fleurs, fruits, légumes et animaux de basse-cour.

Ém. R.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte.

(Suite, voir p. 218).

QUATRIÈME LISTE.

Le Collège des Bourgmestre et Échevins de la Ville d'Ypres.	fr.	200	,
J. B ^{te} Vergauwen		5	,
P. Jacq. Verhaert.		1	,
Edmond Verhaert.		1	,
H. Roels	<i>Société agricole et horticole de Beveren Waes.</i>	3	,
Ch. Van Overloop		1	,
Fr. Michels		1	,
Dhaens-Verhaert		1	,
Ph. de la Kethulle.		5	,
Bern. Verbracken		1	,
F. Le Bacq		1	,
Van de Velde, instituteur, à S ^t Gilles Waes		5	,
Jose Martinho de Lucena, amateur de plantes, Lisbonne		50	,
Jacob Weiss, jardinier chez M. le duc de Palmella, à Lumiar, près Lisbonne.		50	,
Wustefeld, horticulteur, Courcelles		5	,
M ^{me} la douairière de Meester de Ravestein, propr., à Gand		50	,
Ch. Verdier fils, horticulteur, 28, rue Baudricourt, Paris		20	,
J. J. Moser, horticult., rue S ^t Symphorien, Versailles.		25	,
Briolay-Goiffon, hort., 30, rue du Coq S ^t Marceau, à Orléans		10	,
Émile Bedinghaus, employé, à Gand		10	,
Karl Koch, professeur de botanique à l'Université de Berlin		25	,
Laforcade, jard. principal de la ville de Paris, 74, rue S ^t Didier, à Paris		10	,
Jacob-Makoy et C ^{ie} , horticulteurs, Liège		25	,
Ch. Courion, rue de la Station, Mouscron		5	,
Société d'horticulture de Marseille (M. Licard vice- président, place du Lycée, 4)		20	,
Verein der Gaertner und Gartenfreunde in Hietzing (Vienne-Autriche), président M. R. Abel, secrétaire			
M. A. Katzan		60	,
A reporter.		590	00

Report	590	,
Waldemar Stroehmer, jardinier chez M. F. Massange de Louvrex, à Liège	5	,
Total de la 4 ^{me} liste	fr. 595	,
Total des trois listes précédentes	fr. 8047	81
Produit des 4 listes	fr. 8642	81

CINQUIÈME LISTE.

Marschall Wilder, à Boston (États-Unis)	fr. 100	,
Francesco Diaz, à Séville (Espagne)	100	,
Marie et Treyve, horticulteurs, à Moulins (Allier)	10	,
P. H. Olivier, président de la Société royale d'horti- culture et d'agriculture de Verviers	15	,
Rivoire, trésorier de la Société d'horticulture pratique du Rhône, à Lyon	25	,
Louis Reverchon, à Collonges (Rhône)	10	,
L. Cusin, au parc de la Tête d'or, Lyon	2	,
J. M. Fillon, à la Demi-Lune, Lyon	5	,
Boucharlat aîné, horticulteur, à Lyon	5	,
Hillioz, St Genèse-Laval	2	,
Anonyme	1	,
Mademoiselle Guion, St Quentin (Aisne)	5	,
Madame Gineston, St Omer (Pas-de-Calais)	5	,
Antonio Maron, Trieste (Autriche)	25	,
Deleuil, à Marseille	10	,
Guillaume De Clercq, à Anvers	5	,
Chevalier de Aywas, à Stecowa (Gallicie)	19	,
Reuter, à Potsdam, près Berlin	6	25
Antonio José de Campo Porto, Lisbonne	20	,
De Vylder, professeur, 4, quai St Antoine, Gand	10	,
Vermeulen, vice-président de la Société royale d'horti- culture, à Malines	10	,
Haut, inspecteur du chemin de fer de l'État, Gand	20	,
Franceschini, notaire, à Fosses	10	,
Madame Louise Macker, née de Latour, à Tain	10	,
E. Tschakert, docteur, rue St Georges, Bruges	5	,
Lippens, rue Maison aux Anguilles, Gand	2	,
Anatole Claus, propriétaire, à Meirelbeke	10	,
Boddaert, propriétaire amateur, Tronchiennes	25	,
A reporter	472	25

Report	fr. 472 25
Joseph Napoléon Baumann, horticulteur, Gand	15 ,
Joseph Baumann, horticulteur, à Gand	15 ,
Comte Jules de Lichtervelde, à Gand	50 ,
P. Marchand, gardener at M. S. H. V. Cockcroft's Westport, Connecticut U. S. A.	37 50
Jadoul, directeur des plantations de la ville de Lille	10 ,
Omer Van Lierde, Sottegem	1 ,
Ch. Van Compernelle, Gand	1 ,
L. Bracke, Heusden	1 ,
O. Burvenich, Gendbrugge	1 ,
A. Siraux, Enghien	1 ,
Léon Nolf, Moen	1 ,
E. Eeckhaute, St Denis-Westrem	1 ,
R. De Maesschalck, à Gand	1 ,
M. Mortier, à Gand	1 ,
O. Verbrugghen, Hautem-St-Liévin	1 ,
A. Ide, Ruysselede	1 ,
Alph. Schotsaert, Gand	1 ,
G. Van Eeckhaute, Gendbrugge	1 ,
C. Van Cuyck, Wetteren	1 ,
Louis Eeckhaute, horticulteur, St Denis-Westrem	5 ,
A. B. Stéven, particulier, à Gand	10 ,
Émile Planchon, professeur de botanique, Montpellier	20 ,
Société d'horticult. et d'histoire naturelle de l'Hérault	20 ,
Adolphe Mayez, ingénieur civil, à Braine l'Alleud	10 ,
Ch. De Vis, jardinier chef au jardin botanique, Malines	10 ,
Bernard Leroux, jardinier, à Wachtebeke	1 ,
Vander Laan, horticulteur, rue du Parc, La Haye	21 ,
Derussy, architecte de jardins, à Macon	5 ,
J. Geerts, horticulteur-pépinieriste, à Hasselt	2 50
Ch. Mauroy, jardinier chef à Bauffe, près Brugelette	5 ,
Van Lemputte, instituteur, Wambeck	5 ,
Delorme, directeur de la succursale de la Banque de l'Algérie, Alger	5 ,
Jules Fievez, jardinier chez M. de Quanten, Jolimont	3 50
Grégoire Nelis, Jodoigne	10 ,
J. H. Krelage, horticulteur, Haarlem 1 ^{re} liste de la So-	20 ,
Jacq. P. R. Galesloot, Amsterdam } ciété néerlandaise d'horti-	10 ,
D ^r J. F. Westerman, Amsterdam } culture.	10 ,
W. A. Viruly-Verbrugge, Rotterdam	10 ,
Schietse, instituteur en chef, Middelbourg (Fl. or.)	2 ,
Montant de la 5 ^{me} liste	fr. 803 75
, des listes précédentes	, 8642 81
Total	, 9446 56

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Admissions prononcées en août.

3^{me} SECTION. — *Membres protecteurs.*

MM.

- Barras, jardinier chez M. Braconnier, Plainevaux (Esneux);
présenté par M. Monville.
- Callewaert (Gust.), saunier et savonnier, Courtrai; présenté
par M. V. Hage.
- Carette (Jules), avocat, Courtrai; présenté par M. V. Hage.
- Coppieters (Ern.), propriétaire, rue du Jambon, Gand; présenté
par M. Van Hulle.
- Gaillard (Narc.), horticulteur, Huy; présenté par M. Van Hulle.
- Joaõ Candido de Souza, Rua das Taypas, Porto (Portugal); pré-
senté par M. Pynaert.
- Lerot-Hembise, chaussée de Malines, Vilvorde; présenté par
M. Van Hulle.
- Pérignaux (D.), jardinier chez M. Guichard, château de Laroye,
par Virton (Luxembourg); présenté par M. Lagaet.
- Rolin (Ch.), propriétaire, Courtrai; présenté par M. V. Hage.
- Timmerman (J. B.), chez M. Dompère, Zillebeke, près d'Ypres;
présenté par M. Van Hulle.
- Van den Broecke (H.), commissionnaire-expéditeur, Courtrai;
présenté par M. V. Hage.
- Vanlede-Duthoo (Constant), négociant en lin, Wevelghem;
présenté par M. V. Hage.
- Van Schoenbeek, instituteur, Brouckom (Looz); présenté par
M. Ém. Rodigas.
- Vlieghe (Ch.), propriétaire, Courtrai; présenté par M. Pynaert.

La taille du Pêcher.

Ce que l'on cherche d'obtenir dans la culture du Pêcher en espalier, c'est de l'équilibrer, d'avoir le moins de vides que possible et d'assurer une bonne fructification. Pour atteindre ces divers résultats, deux systèmes sont généralement suivis : d'abord celui qui consiste à pincer et à palisser au fur et à mesure de leur croissance les bourgeons destinés à fructifier l'année suivante, et cela à une longueur de trente à cinquante centimètres, suivant la vigueur du sujet ; puis plus tard à rapprocher sur le faux bourgeon le plus près de la base. Vient ensuite le système Gressent dont le pincement plus court fait développer une foule de faux bourgeons, de sorte qu'on n'en finit plus avec les rapprochements, ce qui fait que dans notre climat, si l'on doit encore opérer en septembre, on n'a rien d'aouté, le bois se gèle en hiver et l'on n'obtient que des fleurs grêles ne produisant pas, surtout si on a affaire à de jeunes pêchers vigoureux dont la végétation se poursuit jusqu'en octobre.

Dans ce premier système énoncé plus haut, on doit aussi beaucoup rapprocher, on a aussi le même inconvénient des pousses non aoutées ; mais cependant il y a une grande différence et il donne généralement de bons résultats. Pour cela il faut une grande application et une surveillance constante ; il n'y a donc pour ainsi dire que les jardiniers en maison et les amateurs conduisant eux-mêmes leurs pêchers, qui puissent les tenir en ordre.

C'est ce dernier système que je préfère et que j'ai simplifié. Je taille le Pêcher quand les pêches sont bien nouées. Lorsqu'il a été bien ébourgeonné et que les bourgeons accompagnant un fruit ou terminant les rameaux fructifères ont été pincés à trois feuilles, il me reste à traiter les bourgeons destinés à fructifier l'année suivante, c'est à dire ceux placés au pied de chaque rameau et sur les prolongements de charpente nés l'été précédent.

Pour cela j'attends que les plus vigoureux de ces bourgeons

aient atteint une longueur de dix à quinze centimètres; un œil exercé peut alors voir, d'après l'empâtement des bourgeons naissants, ceux qui ont une tendance à s'emporter; je pince donc *tous* ces bourgeons vigoureux à *trois* feuilles, excepté bien entendu ceux destinés à la charpente.

Qu'en résulte-t-il? Si, d'après le système habituel, je les avais laissés s'allonger, leur empâtement se serait également développé, et alors on aurait beau pincer, on ne saurait plus empêcher le courant de sève de passer par la large ouverture qu'on lui a laissé prendre; tandis que par ce pincement à trois feuilles, j'anéantis pour ainsi dire ce grand développement de sève à certaines places; la dite sève refoulée se lance dans les bourgeons faibles, et ils se mettent à pousser tout aussi vigoureusement que les autres pourront le faire quand ils seront remis de leur pincement.

Mais, dira-t-on, ce pincement va donner aussi de faux bourgeons : depuis que je pratique ce système, j'ai rarement obtenu plus de deux bourgeons et un bon œil à l'aisselle de la première feuille, et dans ce cas, le moyen est bien simple : il suffit de rapprocher sur le premier faux bourgeon de la base. Seulement pour cela j'attends le moment où j'opérerai mon pincement général de trente à cinquante centimètres, suivant la vigueur du sujet, de façon à ne pas faire développer l'œil de la première feuille; et ces faux bourgeons nés dans le début de la végétation, seront parfaitement durs pour l'hiver et donneront de bonnes fleurs fructifères.

Il est aussi facile de comprendre combien l'équilibre de l'arbre est bien établi par cette méthode : pas de gourmands, grande diminution des vides, pousses bien aoutées et beaucoup moins de besogne ; car, en attendant le palissage, il n'y a pour ainsi dire qu'à surveiller les bourgeons accompagnant un fruit ou terminant les rameaux fructifères, à ne pas laisser s'allonger plus de trois ou quatre feuilles. Chacun sait qu'au bout du deuxième pincement qu'ils subissent, on en a facilement raison.

Gustave Liénard,

pépiniériste, à Quaregnon près Mons.

Le jardin fruitier de M. Hage, à Courtrai.

Déjà plus d'une fois nous avons appelé l'attention des lecteurs de cette publication sur des jardins fruitiers remarquables; aujourd'hui encore nous revenons au même sujet. Non pas qu'il soit question cette fois d'un de ces jardins qu'on est convenu d'appeler *modèles*, parce que toutes les essences y sont cultivées sous la plupart des formes, mais bien parce que de tous les terrains consacrés plus ou moins exclusivement à la culture fruitière, c'est celui où nous avons rencontré, cette année, la plus grande fertilité et la plus grande régularité dans la fructification.

On sait que M. Hage, huissier-audencier à Courtrai, est un de ces amateurs passionnés et sérieux, cultivant les arbres autant pour leurs fruits que pour leurs formes. Il essaye, il se procure immédiatement ce qu'il y a de neuf; il sait très judicieusement ne conserver que ce qu'il y a de réellement bon et recommandable : on en a vu la preuve dans les différents lots de fruits qu'il a exposés à Gand au grand tournoi pomologique de septembre 1875, où tant de beaux prix si justement mérités lui ont été adjugés.

Le jardin qu'il s'est créé depuis plusieurs années aux portes de la ville, n'est pas grand : il mesure tout au plus un demi hectare. Il forme un rectangle longeant le chemin de fer sur un côté et bordé de haies vives sur les trois autres. Une grille simple et commode, vis-à-vis un pavillon avec cave, voilà les seules constructions.

Le tracé du jardin n'est pas à allées droites, mais à chemins serpentants, laissant entr'eux une étroite pelouse légèrement vallonnée entre la grille et le pavillon et partout ailleurs des groupes irréguliers. Ce tracé pourrait être plus heureux, mais tel qu'il est, il répond parfaitement au but que son créateur s'est proposé d'atteindre.

Les formes adoptées par M. Hage, nous l'avons déjà fait

pressentir, ne sont ni nombreuses ni fantaisistes : on y chercherait en vain toutes ces palmettes artistiques, et sauf quelques cordons horizontaux, l'espallier y fait presque complètement défaut. On n'y trouve pas non plus ni le pommier en espallier, ni le pêcher en haut vent, ce qui y domine c'est le poirier en pyramide.

Dans la bordure-rideau qui règne intérieurement autour du jardin, se trouvent, à part les haut-vent plantés à des distances assez rapprochées, des buissons fruitiers et d'ornement. Dans les groupes d'intérieur, une double ou triple rangée de fraisières garnit le fond, par-ci par-là un haut-vent s'élève, mais tout le reste sont des pyramides traitées sans beaucoup de système ni de régularité, mais bien suivant leur mode de croissance. Les unes forment ainsi de très larges cônes, les autres affectent plutôt la forme de colonne.

Nous ne pouvions nous empêcher d'exprimer notre étonnement de la préférence qu'on accordait ici aux pyramides. M. Hage en avait agi de la sorte, disait-il, non seulement afin de pouvoir cultiver un plus grand nombre de variétés, mais aussi parce qu'il avait trouvé jusqu'ici ses pyramides plus fertiles, plus productives en général que ses haut-vent. Et, en effet, sur ces derniers les poires étaient fort clairsemées ; des prunes, il en avait eu en masse. Sur les pyramides, au contraire, presque des fruits partout. Voici les variétés les plus fertiles ; il est important de les noter cette année :

Jargonelle d'automne.
Poire Lewis.
Soldat laboureur.
Nec plus Meuris.
Beurré d'Arenberg.
Bézi Carême.
Délices d'hiver.
Bergamotte Hartrick.
Bon chrétien William.
Doyenné du Comice.
Delporte Bourgmestre.

Durondeau.
Vineuse d'Esperen.
Duc Alfred de Croy.
Surpasse Meuris.
Beurré Gilles.
Lucie Audusson.
Alexandre Bivort.
— Lambré.
Beurré Six.
Beurré Sterckmans.
Bézi de Chaumontel.

Zéphyrin Grégoire.
Beurré Delfosse.
Émile d'Heyst.
Passe Crassane.
Beurre rance.
Bergamotte Esperen.
Passe Colmar.
Alexandre Drouillard.
Forelle (grain de corail).
Beurré superfin.
Beurré de Naghin.
Bézi St-Vaast.

Beurré Clairgeau.
Fondante du Panisel.
Beurré Dubuisson.
Fondante de Noël.
Nouvelle Fulvie.
Beurré Van Driessche.
Louise bonne du printemps.
Beurré Perrault.
Doyenné d'hiver.
Schobden Court.
Louise bonne d'Avranches.
Ananas de Courtrai.

On le voit, cette année surtout le jardin de M. Hage vaut bien une visite : il y a des études, des comparaisons très intéressantes à y faire. On est du reste certain d'avance d'y trouver un amateur aussi connaisseur qu'obligeant et serviable.

H. J. Van Hulle.

Forçage des Fraisiers.

Notre collègue M. Éd. Pynaert a publié dans l'*Annuaire de l'Horticulture belge*⁽¹⁾ un nouveau modèle de serre à fraisiers sur lequel nous appelons toute l'attention des amateurs. Nous reproduisons la figure donnée par l'*Annuaire* et l'article qui l'accompagne.

Ém. R.

On sait que pour la culture forcée des fraisiers, une des conditions essentielles de succès réside dans la faculté de pouvoir rapprocher les plantes le plus possible du vitrage. Cette condition, nous l'avons rencontrée, parfaitement remplie, dans une des serres nouvelles consacrées spécialement au forçage des fraisiers dans les jardins du Roi de Prusse à Potsdam. Nous l'avons copiée exactement et nous en donnons ici un dessin tracé à l'échelle de 0^m02 par mètre.

(1) *Annuaire de l'Horticulture belge*, année 1875, p. 140. Un beau volume de 200 pages avec nombreuses figures. Prix : 2 fr., au bureau de l'*Annuaire*, 51^e, quai des Moines, Gand.

Dans cette serre, le gradin à tablettes, destiné à porter les pots de fraisiers, est fixé sur un bâtis glissant à roulettes sur des rails *g, h*.

Pour tous les soins de culture, arrosements, etc., qui doivent se faire par devant, on recule le gradin aussi près que possible du mur du fond de la serre. Aussitôt qu'on a fini, on lui rend la position indiquée par notre dessin.

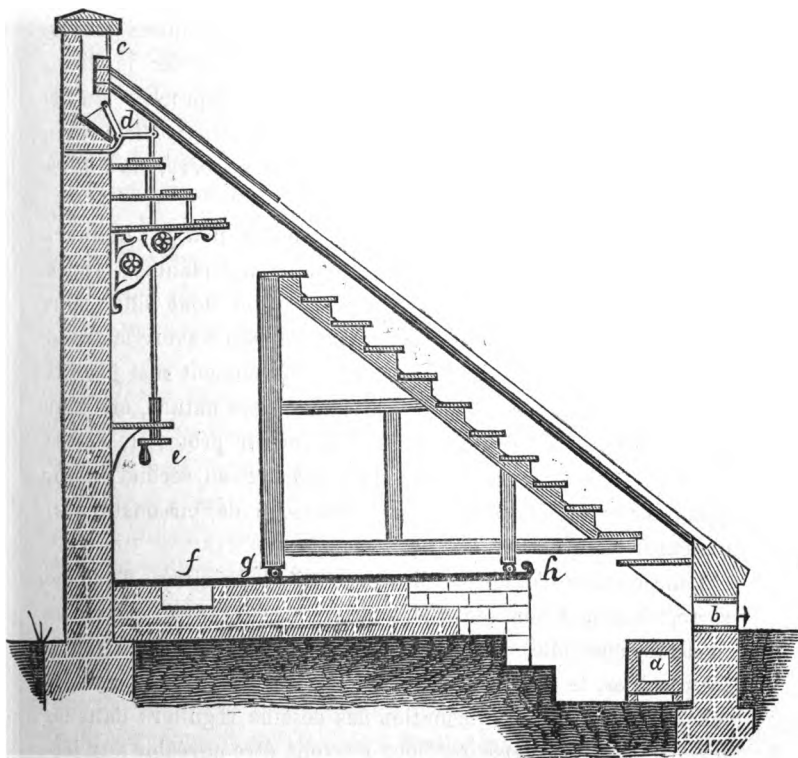


Fig. 45. — Serre à Fraisiers.

Voici la légende explicative des lettres de renvoi :

a, f, conduit de chaleur.

b, c, d, ventilateurs.

e, manivelle pour ouvrir les ventilateurs du haut de la serre.

g, h, rail supportant le gradin.

Bordures et tapis vivaces.

L'introduction dans les cultures des *plantes à feuillage* des climats chauds, les a fait rechercher et employer en grand nombre pour la pleine terre. C'est à ces plantes que nous devons les jolies corbeilles parterres fort à la mode aujourd'hui et qui font les délices de plus d'un amateur. Quoique nous sachions apprécier le caractère ornemental des *Coleus*, *Iresine*, *Geranium*, *Gnaphalium*, *Alternanthera* et de tant d'autres genres que nous trouvons plantés avec profusion dans les jardins, il n'en est pas moins vrai qu'on peut leur reprocher qu'ils sont frileux au possible et que leur multiplication et leur conservation exigent la possession d'une bonne serre, au moins pour la plupart d'entre eux.

La vogue dont jouissent ces plantes, a fait, non pas oublier, mais négliger la culture de beaucoup de bonnes plantes vivaces qui ne méritent certainement pas l'abandon dont elles sont l'objet. Bon nombre de ces plantes vivaces, loin d'avoir la durée éphémère des plantes molles, ornent agréablement nos jardins toute l'année de leur feuillage persistant et la nature, en leur prodiguant l'attrait des fleurs, semble vouloir protester contre les caprices de la mode qui les relègue au second plan, quand elles mériteraient, dans beaucoup de circonstances, d'occuper le premier.

Leur culture n'exigeant ni serres, ni abris vitrés d'aucune sorte, elles sont non seulement accessibles à la bourse la plus modeste, mais elles conviennent tout spécialement pour garnir les rocailles, le devant des habitations; elles se prêtent surtout merveilleusement à la formation des dessins réguliers dans les jardins dits *à la française*. Nous croyons être agréable aux lecteurs du *Bulletin* en leur donnant la liste de quelques espèces et variétés qui nous paraissent être les meilleures entre les belles pour la plantation des bordures. On y rencontrera également quelques arbustes que, vu leur petite taille, nous avons cru pouvoir y intercaler :

Iberis sempervirens. Rustique, à feuillage toujours vert, et ne s'élevant qu'à quelques centimètres de hauteur. Ses ramuscules rampent sur le sol et se couvrent, à partir d'avril jusqu'au commencement de juin, d'une quantité de jolies fleurs blanches.

Aubrietia deltoidea et *rosea*. Très élégantes Crucifères, à feuilles d'un vert blanchâtre, et convenant spécialement pour rocailles et bordures. Floraison, avril-juin.

Cerastium tomentosum. Feuillage d'un gris cendré; ses fleurs blanches apparaissent en mai et persistent jusqu'en juin. Une des meilleures plantes pour tapis.

Alyssum saxatile fol. var. C'est une variété de la corbeille d'or, à feuillage panaché d'un blanc jaunâtre.

Saxifraga, *Sempervivum* et *Sedum*. Trop nombreux pour être décrits ici. Ressource exceptionnelle pour les corbeilles-parterres d'hiver.

Festuca glauca. Fétuque glauque, naine, indigène, formant en peu de temps des gazons compacts et des bordures persistantes.

Fragaria vesca fol. var. Sans soins particuliers, ce joli Fraisier à feuilles maculées de blanc, couvre le sol après quelques mois de plantation.

Ajuga reptans fol. *marmoratis*. La Bugle rampante de nos haies a produit une variété qui mérite la culture. C'est celle que nous recommandons ici.

Arenaria coespitosa. Cette plante a l'apparence d'un tas de mousse verte, disparaissant pendant une partie de l'été sous un linceul de fleurs d'un blanc de lait.

Trifolium repens var. *nigrescens*. *Oxalis corniculata* fol. *purp.* Le Trèfle rampant et l'Oxalide à feuilles pourpres pourront par la vigueur du contraste produire une heureuse diversion avec celles énumérées plus haut.

Thymus citriodorus var., *montanus albus* et *lanuginosus*. Rivalisant entre elles par leur feuillage aussi curieux que joli, ces trois espèces méritent d'être cultivées dans tous les jardins.

Comme on le voit, nous nous sommes borné à ne renseigner que quelques petites plantes. Ces miniatures, en général peu cultivées parce qu'elles sont trop peu connues, sont les plus propres à faire des tapis et des bordures naines. Nous ferons connaître dans un prochain article une série d'espèces d'une taille un peu plus élevée convenant spécialement pour les grandes bordures.

Alphonse Fillot.

L'Ail⁽¹⁾ (**ALLIUM SATIVUM**).

L'Ail est originaire de la Sicile et était connu de toute antiquité. Les anciens⁽²⁾ le considéraient comme une plante magique ayant le pouvoir de protéger celui qui le portait contre les desseins funestes de ses ennemis. C'est une plante à racine bulbeuse, nommée gousse, de la famille des Liliacées, famille qui fournit encore à nos potagers l'Asperge, la Ciboule, la Civette, l'Échalotte, l'Oignon, le Poireau. Elle se multiplie dans notre pays par caïeux qu'on plante en échiquier à 4 ou 5 centimètres l'un de l'autre. On les met généralement en rangs pour faciliter les sarclages et les binages que cette espèce réclame impérieusement. Ses feuilles sont linéaires ; ses fleurs d'un blanc rosé en ombelles donnent naissance à des graines noires, rarement employées pour la reproduction. L'Ail se plante en mars ou avril dans une terre meuble, convenablement fumée. La récolte a lieu au mois d'août. On laisse sécher les plantes sur la terre, puis on les attache en bottes et on les

(1) Nous comptons publier chaque mois quelques notions succinctes sur les plantes potagères cultivées dans nos jardins, nous les examinerons en suivant l'ordre alphabétique.

(2) Cf. Homère, *Odyssée*, ch. X. v. 304 et s. — *Anthologie grecque*. Epigr. 12. L. XV. Les anciens Égyptiens faisaient de l'Ail un Dieu. Pour avoir une idée de la consommation de l'Ail dans le Midi, il suffit de noter qu'avant la Révolution française, la dîme de l'ail rapportait plus de 3,000 francs à l'archevêché d'Albi.

suspend dans un endroit sec pour les conserver jusqu'au printemps de l'année suivante. L'Ail est une plante d'assaisonnement qui réveille l'appétit quand on l'emploie en petite quantité, mais qui devient indigeste et donne mauvaise haleine quand on en fait abus. On en consomme beaucoup plus dans le midi que dans le nord, crû ou cuit. Ce bulbe est employé dans l'industrie. Mélangé à la colle de farine, il lui donne plus de force adhésive et permet qu'on s'en serve pour recoller la porcelaine. Outre l'Ail ordinaire, on cultive encore l'Ail rouge (*Allium Scodoprasum*), l'Ail d'Orient (*Allium Ampeloprasum*) et l'Ail Rocambole dont l'inflorescence produit des bulbilles au lieu de fleurs.

O. Klipp.

L'Arroche (ATRIPLEX HORTENSIS).

L'Arroche dont notre collaborateur M. Éd. Pynaert a déjà entretenu nos lecteurs dans ce *Bulletin*⁽¹⁾, est connue sous le nom de *Belle dame* dans une grande partie du pays. C'est une Chénopodée annuelle qu'on croit originaire de Tartarie. Cultivée depuis longtemps dans les jardins potagers du nord de l'Europe, on en cueille les feuilles qui se mangent cuites comme les épinards ou mêlées à l'oseille pour l'adoucir. Un des grands mérites de la plante est de fournir des feuilles à la consommation pendant les chaleurs de l'été, alors que les épinards ordinaires sont montés en graine. On en distingue plusieurs variétés : l'*Arroche verte* aux feuilles d'un vert intense (c'est la moins bonne), l'*Arroche rousse*⁽²⁾ dont la tige et les feuilles sont d'un rouge pourpre plus ou moins foncé, et l'*Arroche blonde* dont

(1) Ann. 1874, p. 272.

(2) Quelques botanistes y voient une espèce distincte à laquelle ils ont donné le nom d'*Atriplex ruberrima*.

la teinte tire sensiblement sur le jaune (c'est la meilleure). Une de ses variétés, obtenue de semis en Angleterre, *Lee's Giant*, émet des feuilles plus grandes que le type.

On sème l'arroche très clair de mars en septembre, de mois en mois, au milieu d'autres plantations. Si on a semé trop dru, on doit éclaircir le semis, car l'Arroche est une forte plante à tige dressée, haute de 1^m50 à 2^m, rameuse, portant des feuilles sagittées de la largeur et de la longueur de la main. On mouille la plante par les temps très secs. La croissance de la plante est rapide : elle vient pour ainsi dire sans culture dans tous les terrains et se resseme souvent d'elle-même. On récolte les graines peu de temps avant leur maturité sur les plus beaux pieds et on les fait sécher à l'ombre, à l'abri du vent, car ces graines sont très légères. Il faut annuellement faire la récolte des graines, car celles-ci perdent toute faculté germinative au bout d'un an.

O. Klipp.

Plébiscite pomologique.

LES POIRIERS QUI FRUCTIFIENT CETTE ANNÉE.

II.

J'ai déjà reçu un grand nombre de réponses aux questions posées dans le dernier numéro du *Bulletin*, pour arriver à connaître quelles sont toutes les variétés de poires qui, dans notre pays, fructifient cette année. Il m'en est venu de presque tous les points du pays, mais je dois le dire, en plus grand nombre du pays wallon que du pays flamand. Il serait désirable pour que le travail collectif qui résultera des renseignements obtenus, soit aussi complet que possible, que ceux-ci me fussent donnés du plus grand nombre de localités et répartis à peu près également dans tout le pays. J'adresse donc de rechef un appel à tous nos confrères du Cercle d'arboriculture. Ce que je demande, ce sont de simples listes en réponse aux questions A, B, C, D et E. La

liste générale qui sera publiée dans le prochain numéro, comprendra tous les noms des variétés avec l'indication du nombre de fois qu'ils auront été mentionnés. Les variétés les plus fertiles seront naturellement celles qui ont été nommées le plus souvent.

Éd. Pynaert.

Plantes d'ornement. — Soins en vue de l'hiver.

Notre *Bulletin* est plus spécialement consacré à l'arboriculture; mais son titre porte aussi floriculture et culture maraîchère. D'ailleurs, quel est l'arboriculteur qui ne cultive en même temps quelques plantes ornementales plus ou moins délicates, voire même de bêche et de serre froide? Que d'amateurs qui désirent quelques conseils! Nous allons essayer de les leur donner.

Et d'abord disons que nous entendons ici par plantes d'ornement celles qui produisent d'autant plus d'effet, soit par leurs fleurs soit par leur port, qu'on peut les isoler davantage. Faut-il en exclure les arbres et arbustes? Certes non. Toutefois la plupart étant peu délicats, il suffira de bien soigner leur taille de préférence aussitôt que leurs feuilles sont tombées. A cet égard, nous devons faire observer que la taille doit être faite non pas dans le but d'obtenir une forme déterminée, parfois raide et jurant avec la nature, mais bien de façon à ce que le port caractéristique de la plante soit conservé, accentué, aidé, corrigé au besoin. Beaucoup de personnes se croyant déjà assez au courant ne comprennent encore que très imparfaitement cette question et feraient très bien de l'étudier avant de mettre la main à l'œuvre. Prescrire des règles à cet égard est difficile; un bon jugement sera le meilleur guide.

Il est une autre catégorie de plantes ligneuses de pleine terre, celles qu'on cultive pour leurs feuilles à grandes dimensions, qu'on fera bien de recevoir tous les 2, 3, 4 ou 5 ans. Des gour-

mands se développent alors et en les éclaircissant suffisamment dès leur naissance, à cause de leur extrême vigueur, les feuilles acquièrent des dimensions vraiment colossales. De ce nombre sont les *Paulownia imperialis*, *Gymnocladus canadensis*, *Ailanthus glandulosa*, *Rhus laciniata glabra*, etc. etc. Leur donner en même temps un supplément d'engrais est très recommandable.

Quant aux plantes décoratives plus délicates, sensibles plus ou moins à nos hivers, le nombre de celles cultivées est plus considérable, autant parce qu'elles sont plus belles, que parce que le plus de soins qu'elles exigent les rend moins vulgaires et par conséquent plus dignes de fixer l'attention.

Comment les traiter en vue de l'hiver? Faut-il les empoter afin de pouvoir les hiverner soit en bâche soit à l'orangerie? Ce sera ce qu'il y aura de plus prudent à faire, quand ce sont des plantes dont le système racinaire est relativement peu développé, peu encombrant ou quand, alors même que tel ne serait pas le cas, ce seraient des espèces sur le plus ou moins de rusticité desquelles on n'aurait pas tous ses apaisements. Dans tout autre cas, il vaut mieux prendre ses mesures pour couvrir à demeure quand le moment sera venu.

Voyons d'abord comment il faudra procéder pour l'empotage. Le mieux est de le faire dès la fin d'août, afin que de nouvelles racines puissent se former encore avant l'hiver. Mais comme on aime à jouir de ces plantes jusqu'à la fin de la saison, on peut encore très bien empoter même fin d'octobre. N'employez alors que de la terre légère, sablonneuse et surtout suffisamment sèche, ne la foulez pas trop.

Si c'étaient des plantes en végétation, il faudrait les mettre sur couche et les arroser modérément; mais généralement elles sont en repos. Il faut les y laisser. A moins que ce soient des espèces de serre, mettez-les en bâche, les pots plongés dans des feuilles sèches et laissez-les y sauf à les couvrir de paillassons au besoin, mais sans les arroser, jusque vers le mois de mars. A cette époque, reprenez petit à petit les arrosements,

habituez-les graduellement à l'air libre et mettez-les y au plus tôt pour du bon et en pleine terre. L'essentiel c'est de les empêcher d'entrer trop tôt en végétation durant l'hiver et même au printemps.

Pour ce qui est des plantes décoratives plus délicates, sous-ligneuses et même herbacées et restant dès lors plus ou moins en végétation durant l'hiver, empotez-les aussi soigneusement que possible dans une bonne terre de feuilles et arrosez juste assez pour entretenir la fraîcheur de cette terre ; seringuez au contraire souvent mais très légèrement. Si ensuite on pouvait mettre les plantes sur une couche tiède, dehors, pour une bonne quinzaine de jours, ce serait parfait ; sinon, mettez-les à l'abri du vent et des fortes pluies et ne les rentrez que le plus tard possible. Rentrées immédiatement après l'empotage, les feuilles jaunissent et tombent. Cela a toujours lieu plus ou moins, nous le savons, mais pas au même degré si l'on agit suivant nos conseils.

La rentrée faite, continuez parcimonieusement les arrosages, donnez beaucoup d'air, mais évitez les courants.

Peu à peu la reprise se fera, ce qu'on remarque et à la raideur du feuillage et aux racines qui tapissent la paroi intérieure du pot. Dès lors souvenez-vous toujours que vous avez affaire à des plantes sous-ligneuses ou herbacées, que le moindre excès de température ferait entrer en végétation, ce qu'il faut éviter, et que le défaut de jour comme l'humidité stagnante feraient pourrir, ce qu'il faut éviter encore. On y parviendra, on hivernera parfaitement ses plantes si, durant la morte saison, on sait maintenir une température basse mais sèche, de l'air et de la lumière suffisante. Inutile de dire combien une bonne serre, car toutes sont loin de l'être, est indispensable pour atteindre ce but.

H. J. Van Hulle.

Nouvelles variétés de Fraises.

Les nouvelles variétés de fraises dont le *Bulletin* donne aujourd'hui le portrait chromolithographique, ont été soumises par M. Mulié, pépiniériste, de Neuville-en-Ferrain, à l'appréciation du Comité central du Cercle d'arboriculture de Belgique. Le Comité n'a pas hésité à les faire connaître par la voie de l'organe du Cercle : c'est assez dire qu'il a constaté les mérites de ces variétés.

Le Secrétaire général,
Ém. Rodigas.

N°1. — **Théodore Mulié.** — *Fruit* : Très gros, les premiers en crêtes, la production finissant par des fruits ovoïdes ; couleur d'un beau rouge carmin glacé ; graines saillant des alvéoles ; chair fine rose foncé, sucrée, très juteuse, arrière goût d'un parfum excellent.

Port : Plante naine, trapue, feuillage raide, vert foncé, de 20 centim. de hauteur, très rustique, culture très facile, d'une production extraordinaire dès la première année de plantation.

Maturité : hâtive.

Obs. Ce fruit sera très avantageux pour les marchés.

N° 2. — **Professeur Éd. Pynaert.** — *Fruit* : énorme, très beau, en crête, lobé, aplati ; couleur d'un beau rouge rosé ; chair blanc rosé, juteuse, très bonne, variété superbe.

Port : Plante robuste, feuillage raide et gros.

Maturité : moyenne.

Obs. Cette variété, très méritante par son volume, sa beauté et sa bonté, fera certainement l'admiration de tous les amateurs.

N° 3. — **Phénomène.** — *Fruit* : Des plus gros, extrêmement curieux, se partageant en deux ou trois lobes fendus presque jusqu'au réceptacle, pouvant faire croire à plusieurs fruits soudés ensemble, mais en examinant la fleur et le fruit, on s'aperçoit très vite que c'est une forme particulière du fruit,



d'ailleurs, tous les fruits sont multilobés et se présentent tels depuis plusieurs années ; et bien souvent les lobes sont eux-mêmes partagés à leurs extrémités en plusieurs petits lobules ; couleur rouge clair ; graines saillant des alvéoles ; chair blanc rosé ; très productif.

Port : Plante robuste et très rustique.

Maturité : hâtive.

Obs. L'extrême bizarrerie de forme que les fruits acquièrent, feront de cette variété l'agrément des amateurs tout en faisant leurs délices.

N° 4. — **Professeur Fréd. Burvenich.** — *Fruit* : Gros, en crêtes arrondies ; couleur rouge foncé vernissé ; chair rose foncé, sucrée, juteuse ; fertilité extraordinaire.

Port : plante très naine, trapue et très rustique.

Maturité : moyenne.

N° 5. — **Maréchal Mac-Mahon.** — *Fruit* : Très gros de forme, les premiers fruits lobés, en crêtes, pesant de 35 à 40 grammes, finissant sa production par des fruits ovoïdes ou de forme en cœur, de couleur d'un beau rouge vermillon glacé ; graines peu nombreuses, un peu enfoncées dans les alvéoles. Chair fine, très ferme, rose, zonée de rouge à la circonférence, sucrée, juteuse, relevée, de très bon goût.

Port. Plante trapue, feuillage raide et gros, tiges de 30 cent. de hauteur, très rustique, ne craignant ni l'humidité, ni la sécheresse ; culture très facile, très fertile, d'un bon rapport dès la première année de plantation.

Fruits portés sur des tiges de 30 centimètres, chaque tige porte de 8 à 12 fruits, mûrissant successivement l'un après l'autre ; variété de moyenne saison et aussi une des plus tardives ; la production se prolonge pendant un mois. Durant ce temps la récolte paraît toujours naissante ; les fruits se conservent sur pied 5 à 6 jours et supportent facilement un long transport sans se défraîchir.

Obs. Cette variété est sans contredit la meilleure qu'il y ait pour le marché ; elle est mise au commerce depuis 1873.

N° 6. — **Hélène Mulié.** — *Fruit*: Gros, forme en cœur, couleur d'un beau rouge foncé vernissé; graines peu nombreuses, peu enfoncées dans les alvéoles. Chair fine, très ferme, rose, sucrée, juteuse, d'un goût relevé.

Port: Plante et feuillage robustes, de 30 à 35 centim. de hauteur, très rustique; culture très facile, très fertile; très bon rapport dès la première année de plantation.

Maturité: Plus que de moyenne saison, après la première récolte, la plante refleurit de nouveau et donne une seconde récolte supérieure à la première.

Moins méritante que le fraisier Maréchal Mac-Mahon quant à sa fermeté, elle ne supporte pas aussi bien le transport, mais elle est plus hâtive de quinze jours et plus fertile. Elle a été mise au commerce en 1874.

Tous les fraisiers ci-dessus proviennent des semis faits par M. Ch. Delahousse. J'en ai acquis la propriété.

Th. Mulié.

Exposition d'été d'Audenarde.

Qui ne connaît la jolie petite ville d'Audenarde, située le long de l'Escaut, au pied de ces verdoyantes collines qui continuent vers le Hainaut? Son hôtel de ville est un chef d'œuvre d'architecture et de sculpture gothique, toutes ses rues témoignent d'une aisance réelle et ses habitants sont renommés pour leur franchise flamande et leur large hospitalité. C'est là que le 2 septembre nous étions convié à faire partie du Jury des concours horticoles.

Audenarde a été une des premières villes à suivre le mouvement arboricole et horticole : depuis de longues années déjà elle n'a discontinué ni ses cours publics de taille ni ses expositions d'horticulture. et malgré le petit nombre des membres de la Société d'horticulture et par conséquent l'exi-

guité de ses ressources, elle a maintenu ses fêtes florales. Nous aimons à le dire, c'est grâce aux Liefmans, aux Vanderstraeten, aux Acar et surtout à M. Beaucarne, un des amateurs qui mérite réellement ce nom en Belgique, que ce résultat est dû.

La dernière Exposition ne présentait pas la masse des plantes, mais toutes témoignaient d'un bon choix et généralement de bons procédés de culture. Il n'y avait pas non plus un grand nombre d'exposants : mais sur les vingt médailles adjudgées, une a été obtenue par M. Germonprez pour ses fruits, neuf par M. Dubois, jardinier chez M. Van der Straeten, pour fruits et plantes, et onze par M. Beaucarne, pour plantes diverses. Ce n'est pas une année à fruits ; il faut donc féliciter M. Germonprez, instituteur en chef de la commune, d'avoir su réunir une bonne collection ; pour la prochaine fois cependant, il fera bien de mieux soigner la nomenclature des fruits qu'il expose. Même remarque pour les fruits de M. Dubois.

Parmi les plantes exposées, il y en avait réellement de remarquables ; nous citerons comme telles les plantes panachées de serre chaude de M. Dubois, entre autres un *Pavetta borbonica*, plante difficile, dont nous n'avons jamais vu plus bel exemplaire. Et quant aux plantes de M. Beaucarne, ses plantes fleuries en grands exemplaires et ses plantes décoratives étaient irréprochables, à tel point que le jury a demandé et obtenu une majoration de récompense. Il en a été de même des Orchidées en fleurs, bonnes espèces, admirablement fleuries. Une médaille extra a été votée aux Ananas en pot de M. Dubois qui étaient d'une culture exemplaire.

En somme donc une bonne petite exposition faisant le plus grand honneur à la ville d'Audenarde.

H. J. Van Hulle.

Exposition à Forest.

L'Exposition générale ouverte le 17 septembre par l'*Union agricole et horticole* de Forest, comptera parmi les plus brillantes de cette année. Les organisateurs avaient cru que les locaux de la maison communale auraient suffi à son installation, mais leur appel a été si bien entendu, le souvenir de l'accueil fait aux exposants de la précédente floralié était tellement vivace qu'il a fallu envahir toutes les classes de l'école communale, s'emparer d'une vaste salle de concert avoisinante et empiéter temporairement sur la voie publique afin de pouvoir donner asile à tous les produits. Nous ne saurions énumérer tout ce que cette belle Exposition contenait de remarquable dans les cinq sections des concours. Nous devons nous borner à citer ce qui, à nos yeux, méritait surtout l'attention. Dans la section des sciences, le riche herbier de M. le lieutenant Le Lorrain, du dépôt de la guerre, et celui de M. Muller, président de la Société Linnéenne; plusieurs collections de mollusques, polipiers, fossiles et bois de M. de Bullemont, d'Ixelles; les insectes nuisibles exposés par M. Van Caster, secrétaire communal à Forest; tous ces objets étaient évidemment présentés en vue de l'enseignement et de l'instruction populaire.

Dans la section de l'horticulture, nous aimons à signaler le beau lot de Broméliacées de M. Peeters, horticulteur, à Bruxelles, qui a partagé avec M. Momm la médaille d'or offerte par S. M. le Roi; nous mentionnons aussi les superbes Gloxinia de M. Houtart-Jumin; les Palmiers de MM. Momm et Peeters, les Begonia de MM. Thiroux et Duden, de Forest, les magnifiques roses de M. Vandievoet.

Parmi les produits agricoles, on peut citer ceux de M. Dutran-nois, d'Ath, et de M. Robillard, d'Hensies. Parmi les produits maraîchers, un grand nombre auront attiré l'attention des connaisseurs. Bornons-nous à citer les produits variés de M. De Coster, de Forest, de M. Demeyer, d'Uccle, de M. Welle-

kens, d'Ixelles. Enfin dans la section de pomologie, nous pouvons signaler les collections de M. De Coster, de M. Annendyck, pépiniériste à Ruysbroeck, de M. Vermeulen, d'Uccle, et rappeler que le prix d'honneur a été remporté dans cette section par M. De Coster dont les lots de pommes et les diverses séries de poires ont été justement appréciés.

La Société *Union agricole et horticole* de Forest, présidée par M. F. Robie, que seconde M. P. Cornez, secrétaire, a le droit d'être fière de l'Exposition de 1876 qui a été aussi brillante qu'instructive pour les populations rurales de ce riche canton.

Ém. Rodigas.

Plantation automnale du Rosier.

Beaucoup d'amateurs, je pense, ont déjà essayé la plantation des Rosiers fin septembre et en octobre ; pour moi, je ne plante presque jamais à d'autres époques, et je réussis toujours au point que souvent des variétés très remontantes telles que : *Marquise de Bozella*, *M^{me} Charles Wood*, *Henderson*, etc. fleurissent en novembre.

Déplanter avec soin, couper les feuilles avec des ciseaux, laisser le pétiole entier, retrancher seulement le bout des jeunes feuilles aux extrémités de chaque rameau ; si le sol est compacte, placer au dessous et au dessus des racines chevelues principalement, un peu de terre légère passée au crible ; pailler, arroser assez souvent le pied et les branches, assujettir ces dernières avec un ou plusieurs petits tuteurs.

Souvent même j'ai transplanté en juillet-août, mais alors je garantis l'arbuste avec des branches garnies de feuillage, ayant soin d'arroser tous les soirs pendant plusieurs jours comme ci-dessus.

J'ai appliqué ce traitement à de jeunes poiriers, pommiers et pruniers avec complète réussite.

Chevalier de Biseau d'Hauteville.

Encore le Puceron lanigère.

M. Vorsterman van Oyen, d'Aardenburg, nous adresse la lettre suivante que nous nous empressons de publier. On remarquera qu'il y s'agit encore d'un moyen de détruire le puceron lanigère :

Aux grands maux les grands remèdes.

Aux maux incurables beaucoup de remèdes.

Fr. B.

Monsieur Burvenich,

« Dans la livraison de juillet 1876 du *Bulletin du Cercle d'arboriculture*, je trouve comme remède contre le puceron lanigère du Pommier une poudre composée par M. Rivière, de Paris.

« Cela me fit venir à l'idée de vous communiquer un remède simple contre les destructeurs importants de nos pommiers.

« Vous prenez simplement un verre de genièvre de Hollande (Schiedam) et un gros pinceau. Sur les places, où le puceron se fixe, on enduit la branche de cette liqueur : tous les pucerons qui en sont atteints, meurent immédiatement.

« Si l'on veut faire exécuter cet ouvrage par un ouvrier, qui se ferait un crime de gaspiller ainsi le genièvre, on doit, par précaution, y mélanger du tabac en poudre ou quelque chose d'analogue qui le rende non potable.

« En publiant ce remède dans votre Bulletin vous m'obligerez ainsi que beaucoup d'autres. »

Vorsterman Van Oyen.

Synonymie de la Poire de curé.

Ce fruit très répandu et assez méritant à certains points de vue, s'est trouvé inscrit dans les registres de l'état civil pomologique sous les noms de *Belle de Berry*, *Belle Héloïse*, *Vicaire de Winckfield* ou *Wackefield*, *Bon Papa*, *Canillet d'hiver*, *de Clion*,

Cueillette d'hiver, Comice de Toulon, Curette, Dumas, grosse allongée, Jouffroy, Messire d'hiver, du Pradel, des Prêtres, Tarquin, etc. etc.

Heureusement toutes ces synonymies sont depuis longtemps établies et, dans le commerce, on ne rencontre plus l'arbre affublé de l'un ou l'autre de ces noms.

Un seul pourtant, quoique particulièrement signalé par le Congrès pomologique de France, celui de *Comice de Toulon* trouve encore place dans la nomenclature de certains pomologues. Il y en a qui, malgré les avis autorisés de MM. André Leroy, de Simon-Louis, et de toutes les sommités pomologiques qui composent la Société pomologique de France, continuent à déclarer tout haut, — avec bonne foi, — je me hâte de le dire, que la poire *Comice de Toulon* est une poire exquise, ayant toutes les qualités qu'on puisse exiger d'un bon fruit, tandis que la poire de *Curé* est tout simplement détestable et que ceux qui confondent les deux sont dans la plus profonde erreur. Il n'y a pas longtemps j'ai entendu faire une harangue, désintéressée, je dois l'avouer, en présence d'un public nombreux et devant quelques pyramides de *Poire de Curé*, étiquées *Comice de Toulon*.

Le texte de cet intermède portait à la défense de la Poire *Comice de Toulon*, comme variété distincte et excellente, le tout entrelardé d'allusions dont nous avons pris notre part, puisqu'elles étaient à l'adresse de ceux qui, comme moi, sont intimement convaincus que celui qui achète le vrai poirier *Comice de Toulon*, aura un arbre vigoureux, à grand feuillage foncé, à rameaux un peu pleureurs, d'une grande fertilité, produisant des fruits médiocres et aqueux dans les sols froids, passables dans les bons terrains chauds et bien drainés. Ces poires sont grandes, de forme très allongée vert d'herbe passant au jaune citron à la maturité, sauf quelques places qui conservent la teinte verdâtre.

C'est là le signalement de la *Poire de curé*. Les *Bulletins* enregistreront volontiers les observations ou les réfutations à ce

sujet. J'engage les pomologues qui sont d'un autre avis que moi à en profiter. Entretemps j'engage aussi les amateurs qui n'aiment pas ce fruit ou qui en ont assez dans leurs cultures, à ne pas acheter ni le *Comice de Toulon*, ni la *Belle Héloïse*, ni la *Belle Berry*, car ils auront toujours la *Poire de curé*.

Fr. Burvenich.

L'École d'horticulture de l'État à Gand.

L'École d'horticulture de Gand, nous ne craignons pas de l'affirmer, répond largement aux espérances que son transfert au Jardin botanique de l'Université avait fait naître. Le nombre des élèves tant réguliers que libres augmente d'année en année; ceux qui obtiennent le diplôme de capacité sont toujours avantageusement placés; plusieurs n'ont pas même attendu la troisième année pour s'établir dans nos centres horticoles. Il a fallu agrandir les locaux de l'école et donner aux cultures une extension plus considérable: les élèves trouvent aujourd'hui au Jardin botanique, au Jardin zoologique et dans les cultures maraîchères et arboricoles de Gendbrugge, tous les éléments d'une instruction complète et sérieuse.

Les examens de passage — auxquels les élèves réguliers seuls sont soumis en dehors des élèves libres — ont été très brillants cette année. Le jury a admis à la Division moyenne :

MM. Gustave Van Eeckhaute, de Gendbrugge.

Oscar Verbrugghen, de Hautem St Liévin.

Maurice Mortier, de Gand.

Édouard Gassée, de Gand.

Julien Himbeke, de Beernem.

Charles Van Cuyck, de Wetteren.

Léopold De Mulder, de Dickele.

Arthur Ide, de Ruyssselede.

Charles Bloeykens, de Beirvelde.

Alphonse Schotsaert, de Gand.

Il a admis à la Division supérieure (dernière année d'études):

MM. Octave Burvenich, de Gendbrugge.

Ernest Eeckhaute, de St Denis Westrem.

Pierre Van Calcar, de Hoogezende (Hollande).

Aimé Siraux, d'Enghien.

Léon Nolf, de Moen.

Charles Verbaeys, de Nieuport.

Adolphe Van Haute, de Gand.

Richard De Maesschalck, de Gand.

Le diplôme de capacité a été conféré à M. Omer Van Lierde, de Sottegem, et à M. Charles Van Compernelle, de Gand. M. Van Lierde a subi les diverses épreuves avec grande distinction.

Les examens d'admission auront lieu le 9 octobre (1).

Le jury chargé d'examiner les personnes qui, après avoir suivi les conférences publiques sur la culture et la taille des arbres fruitiers, ont demandé de voir leurs connaissances constatées par un examen, a siégé à Gand le 13 et le 14 septembre. Il a délivré des certificats de capacité aux personnes dont les noms suivent par ordre de mérite :

Ernest Burvenich, de Gendbrugge, cours publics suivis à Gand.

Charles Vanden Brande, de Baerdeghem, — à Alost.

François Proot, de Poperinghe, — à Gand.

Pierre Mertens, de Lebbeke, cours des instituteurs du 9^{me} ressort.

François Rom, d'Iseghem, cours publics suivis à Roulers.

Adolphe De Schrijver, de Lede, — à Alost.

Jules Thooft, de Merendrée, — à Gand.

Camille Declercq, de Poucques, — à Gand.

François Steyaert, d'Oostacker, — à Gand.

(1) Pour les conditions, s'adresser à M. J. J. Kipx, directeur de l'École d'horticulture, au Jardin botanique, à Gand.

Tous ces récipiendaires ont suivi les cours publics donnés par M. Burvenich dans les localités prémentionnées.

Le diplôme de capacité a été conféré également, après un examen des plus brillants, à M. Stephan Nyeland, directeur de l'École d'horticulture de Copenhague. *Réd.*

Corbeille parterre.

La corbeille que nous reproduisons aujourd'hui d'après la *Revue de l'Horticulture belge*, a été exécutée dans le magnifique parc de M. le comte de Kerchove de Denterghem, à Beirvelde,

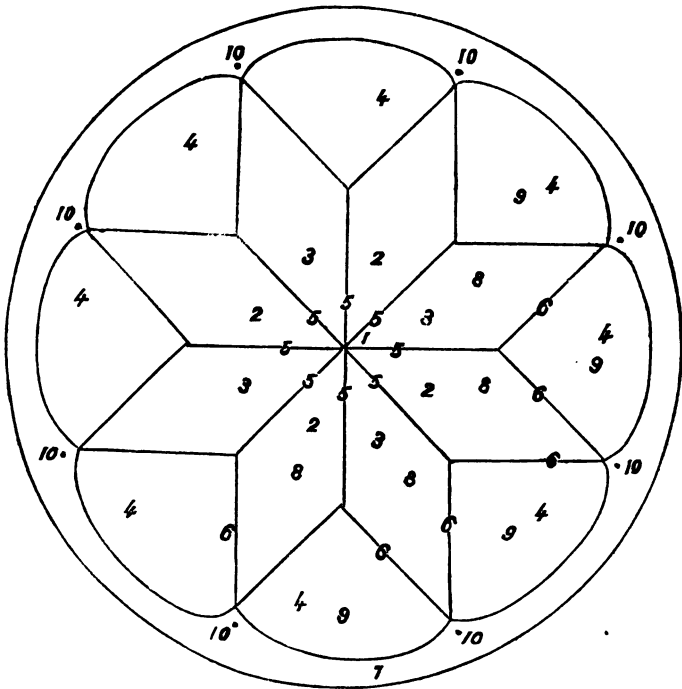


Fig. 46. — Corbeille parterre.

situé à proximité de la ligne du Pays de Waes. Cette corbeille est parfaitement visible du chemin de fer d'où les voyageurs ont pu l'admirer. L'effet qu'elle produit et dont on ne saurait

se faire une idée exacte sans l'avoir vue, ne peut se rendre ici.

Le dessin en est simple, mais il contribue peut-être plus que tout autre, à faire ressortir l'agencement heureux des couleurs si variées et en même temps si éclatantes, qui composent la corbeille :

1. *Yucca quadricolor*.
2. *Alternanthera amabilis*.
3. — *paronichioides* var. *amoena*.
4. *Telianthera ficoides* var. *versicolor*.
5. *Centaurea candidissima* (deux rangées).
6. *Pyrethrum Golden Feather* (quatre —).
7. *Mesembryanthemum cordifolium variegatum*.
8. *Yucca albospica*.
9. *Echeveria metallica glauca*.
10. *Iresine Lindenii* (tenus très courts). *Alphonse Fillot*.

Les Pignons perdus.

Mon fils Jules Burvenich, actuellement occupé dans les jardins du château de l'Ast, me transmet les lignes suivantes :

« . . . J'ai vu ici un arbre bien remarquable, exemple frappant de ce que deviendrait la production de bons fruits de garde en particulier, si la propagande que vous avez entreprise pouvait trouver écho partout. Chez le Bourgmestre de la commune de Mullem se trouve un poirier de Passe Colmar couvrant tout le pignon de l'habitation, ce qui fait qu'il tapisse environ 25 mètr. de surface. C'est une palmette simple à branches légèrement obliques, plantée depuis 25 années. En ce moment l'arbre porte au moins 2,000 belles poires. En prenant le minimum de leur valeur, soit 10 centimes, cela ferait un produit de 200 fr. !

Le propriétaire m'assure que cet arbre porte régulièrement tous les ans, mais pas toujours si abondamment. Dans la même propriété, j'ai vu des pyramides de la même variété : les fruits sont crevassés jusqu'au cœur.

Quel dommage qu'il y ait tant de pignons perdus . . . »

Fr. Burvenich.

Congrès pomologique de Lyon.

Nous apprenons que le Congrès pomologique de France vient de terminer à Lyon sa 19^{me} session annuelle.

Il a nommé président M. Reveil, un des fondateurs de la Société, qui, il y a bien des années, remplissant la même charge, s'était retiré à sa campagne près de Lyon.

M. Reveil, malgré son grand âge, a bien voulu reprendre son ancien titre, pour éclairer de sa haute expérience les travaux si utiles du Congrès.

La médaille d'or que la Société pomologique accorde chaque année à l'une des personnes ayant rendu le plus de services à la pomologie, a été décernée à l'unanimité à M. Michelin, le zélé secrétaire de la section pomologique de la Société centrale d'horticulture de France. Nous félicitons chaleureusement M. Michelin de cette distinction si bien méritée. *F. B.*

Soins à donner aux Choux fleurs.

Peu de personnes connaissent les soins à donner aux Choux fleurs. Ils recherchent un sol riche et humide. Lorsque la saison est sèche, il est bon de recourir à de fréquents arrosements si on désire avoir une récolte de bons et tendres choux. Erfurt en Prusse jouit d'une réputation bien établie : c'est le pays où les Choux fleurs sont les plus tendres et les plus délicats en même temps que les plus forts de toute l'Allemagne. Cela tient au système de culture. On les cultive sur des plates bandes bien fumées et séparées les unes des autres par de larges fossés remplis d'eau qu'on utilise en cressonnières. Chaque matin lorsque la saison est sèche, on répand de l'eau sur les plantes au moyen d'une gaule comme celle dont les blanchisseurs se servent. Grâce à ces soins, les Choux fleurs forment des pommes énormes, compactes et toujours aussi blanches que la neige.

Ém. Rodigas.

Encore le Sureau et la taille d'été des arbres et arbustes d'ornement.

Le *Bulletin d'arboriculture*, n° 7 de 1876, renferme un article de M. Burvenich sur le Sureau. Je voudrais faire à ce sujet quelques observations pour lesquelles je désire une petite place dans ce recueil.

L'auteur dit qu'il voudrait donner au *Sambucus* le nom d'*arbre*. Nous sommes d'avis que ce qualificatif ne convient pas à cet arbuste. Il peut devenir très fort comme arbuste ; mais se trouvant isolé, il n'en demeurera pas moins un arbuste et l'art seul pourra lui donner une forme arborescente, tout comme au *Philadelphus latifolius*, au *Viburnum Opulus* et à d'autres arbrisseaux atteignant un grand développement.

Nous n'avons jamais constaté dans notre pépinière que le *S. canadensis* serait remontant. Il se pourrait qu'il y eût accidentellement quelques fleurs tardives. Le *S. Fontenaysi*, que l'auteur de l'article ne mentionne pas, est remontant dans le vrai sens du mot. Ce bel arbuste fleurit en effet tout l'été offrant de grands bouquets de fleurs et lorsque la rigueur de l'automne arrête sa croissance, il est encore chargé de boutons plus ou moins développés. Sans la venue de l'hiver, il fleurirait réellement toujours.

L'auteur voudrait ensuite voir obtenir des variétés par le semis et il signale parmi celles-ci le *S. pyramidalis* comme pouvant être encore obtenu. Il semble donc que l'auteur ignore que cette variété existe déjà depuis quelques années dans les cultures du Boskoop. Plus loin l'article mentionne le *S. nigra foliis marginatis* comme étant peut-être la variété la plus ancienne. C'est une erreur : il existait auparavant un *S. nigra fol. aureo var.* qui était, il est vrai, très inconstant. Le *S. fol. marginatis* vint après lui et sans être encore d'une constance parfaite, il est néanmoins un perfectionnement.

D'ailleurs nous partageons l'avis de l'auteur, quand il dit que le Sureau devrait être plus fréquent dans les plantations. Nous ne nous étendrons pas non plus sur l'usage multiple qui peut être fait de toutes les parties de cet arbuste. Nous ajouterons seulement que les baies mûres mélangées à de la farine ou du Sagou et cuites ensemble constituent une marmelade salubre et agréable, utile surtout en cas de rhume prolongé. S'il est vrai, comme on le prétend que le Sureau attire les oiseaux chanteurs, la valeur en grandit encore.

Le même numéro du *Bulletin* renferme un petit article de M. Burvenich sur la taille d'été des arbres et arbustes d'ornement. Nous nous permettons d'ajouter quelques observations concernant la petite liste qui accompagne cet article.

Amygdalus. Le procédé est bon pour les pêcheurs d'ornement et les amandiers nains tels que le *pumila*, etc., mais sur l'amandier commun (*A. communis*), il a pour effet d'empêcher la fructification.

Aesculus. Cet arbre ne doit pas être taillé du tout.

Rhus. Il ne faut pas le tailler après la floraison, parce que les masses de graines constituent son plus bel ornement.

Rubus. Les espèces sarmenteuses n'exigent pas de taille d'été, attendu que les vieux sarments meurent chaque année. Quant aux espèces qui croissent en buisson, elles fleurissent quand même si elles subissent une taille d'hiver.

Syringa vulgaris. Ne doit pas être soumis à ce procédé.

Il conviendrait d'autre part d'ajouter à la liste :

Deutzia.

Prunus triloba, *P. tomentosa*, *P. spinosa flore pleno*.

Ribes sanguineum.

C. De Vos,

pépiniériste, à Hazerswoude,
près BOSKOOP.

Réponse aux observations de M. De Vos.

Nous savons gré à M. De Vos de ses observations ; il y a pourtant quelques points où nous ne sommes pas d'accord avec notre bienveillant critique.

Nous trouvons que M. De Vos fait bon marché de nos assertions et nous sommes obligé de répéter que nous connaissons maints sureaux en arbre. Nous en avons fait abattre deux de la variété à feuilles marginées, qui étaient devenus disproportionnés pour le jardinet où ils étaient plantés depuis une quinzaine d'années. Les troncs se trouvent chez moi, ils mesurent 40 cent. de circonférence. Nous en enverrons des rondelles à M. De Vos, s'il le désire ; il voudra bien avoir la gracieuseté de nous traiter de réciprocité en nous envoyant des échantillons semblables de *Philadelphus*.

Au besoin M. Van Hulle pourra lui dire quelles dimensions certains pieds de sureaux ont atteint au Jardin botanique de Gand, malgré que ces plantes aient les racines *incrustées* dans de fortes souches de peupliers d'Italie presque séculaires.

Voilà pour la question de savoir si nous avons commis une si grande erreur en appelant le Sureau *arbre*.

Nous disions, sans avoir recherché son acte de naissance, que le Sureau à feuilles marginées était peut-être bien la plus ancienne variété. M. De Vos rend un véritable service à la dendrologie en nous apprenant qu'une autre variété, qui ne s'est pas maintenue, a existé avant. Ceci revient à peu près à dire que dans une famille où le premier enfant meurt en naissant, il n'y aura plus d'aîné. Soit dit en passant, le Sureau marginé actuel, le puîné, est très constant dans sa panachure.

L'affirmation de M. De Vos que le *S. canadensis* n'est pas remontant, mais qu'il refléurit à l'automne, n'infirmes rien de ce que nous avançons pour l'avoir constaté de visu.

Ne possédant pas le *S. Fontenaysi*, ni le *pyramidalis*, nous n'avons pas parlé de l'un et nous avons appelé l'autre de nos

vœux ; à quelque chose malheur est bon, le *S. nigra pyramidalis* qui depuis quelques années existe à Boskoop, ne tardera pas à sortir de là et à être connu et répandu dans le monde : nous nous inscrivons pour quelques exemplaires.

Une omission que M. De Vos ne signale pas et que nous nous hâtons de réparer, c'est que le bois de sureau sert à en faire des clous pour les semelles de bottes.

Dans notre article sur les arbustes à fleurs (non à fruits), il n'était question que de l'*Amygdalus à fl. doubles*.

Lorsqu'on veut tailler les *Æsculus* et les *Rhus* pour leur donner une forme ou réduire leurs dimensions, c'est après la floraison qu'il faut le faire ; il en est de même du Lilas et des autres arbustes. On peut trouver qu'ils ne doivent pas être taillés du tout, c'est une opinion personnelle ; cependant quand on veut les tailler sans compromettre leur floraison pour une année, c'est à l'époque que nous avons indiquée que l'opération doit se faire.

Fr. Burvenich.

Calendrier du primeuriste.

OCTOBRE.

La saison du forçage arrive à grands pas. Il s'agit de préparer les bâches, le fumier, la terre, et si l'on possède le chauffage au thermosiphon, de vérifier les appareils. On met sous châssis froids les pots de fraisiers perpétuels ; on place sur couche les variétés des grosses espèces pour les garantir plus tard contre les froids rigoureux. On plante sur couche sourde la première laitue et les choux fleurs. On sème l'endive à larges feuilles pour la repiquer ensuite sur couche plus chaude. Il va sans dire que si le temps est favorable, les châssis et panneaux demeurent encore levés tout le jour pour être fermés seulement quand la gelée menace.

Ém. Rodigas.

Pilori pomologique.

M. A. Van Imschoot, pomologue très éclairé, qui a réuni à sa campagne à Mont St Amand, la collection de poires peut-être la plus complète du pays, nous a fait les communications suivantes. Au moment où chacun va s'occuper des nouvelles plantations, il sera très utile de publier ce travail.

L'auteur de ces intéressantes annotations ajoute à sa notice quelques réflexions sur la classification des fruits. Nous aimons mieux réserver cette question et ne pas la mêler à celle de l'élimination des variétés d'un mérite inférieur. *Fr. B.*

M. BURVENICH,

« Je vous envoie ci inclus une liste de poiriers qui ne m'ont pas donné de bons résultats dans mon terrain très sablonneux de Mont St Amand.

« Si chaque amateur dressait une liste des fruits rebutés de sa collection ou de ceux qu'il ne tient qu'en médiocre estime, on parviendrait à former une réelle collection de bonnes variétés et à établir leurs qualités d'après les sols et les localités qu'elles occupent. L'amateur convaincu que certains fruits sont toujours de deuxième ordre, ne cultiverait plus que des variétés méritantes ou nouvelles, et les expositions, au lieu de briller par la quantité, offriraient des collections où le public ferait son choix sans crainte de se tromper.

Poires peu recommandables dans un sol sablonneux.

Adèle de St Denis, décembre, peu parfumée et mollissant rapidement.

Albertine Van Mons, octobre, 3^{me} ordre, beau fruit, pourrait convenir pour verger.

Adèle Lancelot, octobre, 3^{me} ordre, chair farineuse sans jus.

Adolphine Richard, fin octobre, 2^{me} ordre, chair grenue peu fondante et blettissant vite.

Aglad Grégoire, octobre, 2^{me} ordre, chair mi fine, sans parfum, et d'une infertilité grande sur franc.

Alexandre Bivort, novembre, très fertile; sa qualité quelquefois première, est le plus souvent de 3^{me} ordre. Je crois que plus l'arbre augmente en âge plus sa qualité s'amoin-drit.

Alphonse Karr, mi novembre, très infertile, sa chair est mi fine, eau peu abondante.

Amandine Berckmans, commencement septembre, peu juteuse et d'un goût astringent, blettit vite.

Ange ou *Boulloc*, com^t septembre, qualité première, mais blettit très rapidement sans marques apparentes; on peut peut-être la conserver en anticipant sa cueillette.

Anna Nélis, avril, arbre peu vigoureux et très infertile, qualité 2^{me} ordre.

Athoise, fin septembre, beau fruit, très coloré, chair marcescente, 3^{me} ordre.

Augier ou *Beauvalot*, décembre, chair sans sucre ni parfum, 2^{me} ordre.

Baron de Man, nov.-décembre, fertile, fruit petit, chair grosse, 2^{me} ordre.

Belle Fleurusienne, fin novembre, chair blanche, grosse, goût fade et astringent, 3^{me} ordre.

Belle de Noël, novembre, fertile, quelquefois première qualité, mais ayant souvent un goût astringent, elle a besoin d'une exposition chaude et d'un terrain chaud pour être de 1^{er} ordre.

Bergamotte Boussière, octobre, chair mi fine, pierreuse au centre, blettit vite, 2^{me} ordre.

Bergamotte Jars, octobre, la qualité est première, mais le fruit trop petit.

Bergamotte Picot, octobre, la qualité est première quelquefois, souvent 2^{me} et le fruit trop petit.

Bergamotte de Tournay, oct.-novembre, fertile, chair mi fine, peu juteuse et astringente, le fruit vient par trochets.

Bési de Montigny ou *Louis Bosc*, fin sept. et com^t nov., chair mi fine, ferme, eau suffisante et de bon goût; elle vient à l'époque où les bons fruits abondent et leur est très inférieure.

Bési van Orlé, décem.-janvier, chair mi fine, sans sucre ni parfum.

Beurré Annemièrre, octobre, chair grosse, croquante et sans jus, 3^{me} ordre.

Beurré Baguet, décembre, fruit petit, eau à peine suffisante, peu parfumée; se ratatine.

Beurré Bennert, janv.-avril, qualité bonne, mais le fruit trop petit.

Beurré Bretonneau, fin d'hiver, toujours 2^{me} ordre, mûrit rarement et toujours ratatiné.

Beurré Colmar, novembre, chair mi fine, mi fondante, peu parfumée et farineuse, 2^{me} ordre.

Beurré délicat, octobre, très variable, plus souvent 2^{me} ordre, ayant alors un arrière-goût astringent.

Beurré de février, mars, très variable, souvent 3^{me} ordre, devient vite farineuse et blettit.

Beurré de Ghelin, fév. et novembre, ne convient pas pour plein air; le bois devient chancreux, les boutons à fruit se dessèchent et les fruits restent petits ou chancreux. En sol chaud ou au midi, il est très recommandable.

Beurré de Haes, sept.-octobre, très variable, ayant souvent un arrière-goût astringent.

Beurré de Hamecker, com^t septembre, fruit pâteux et sans goût, 3^{me} ordre.

Beurré de Montgeron, septembre, joli fruit, mais chair assez cassante et peu juteuse.

Beurré de Nesselrode, fin novembre, qualité bonne, mais blettit très rapidement.

Beurré Van Driessche, fin d'hiver, chair assez fine, croquante sans jus ni goût, 3^{me} ordre.

Beurré Van Geert, oct.-novembre, beau fruit fondant et juteux, mais goût astringent.

Beurré vert tardif, fin de janvier, fruit petit, chair mi fine, goût fade et sans parfum.

Bois Napoléon, fin sept.-octobre, fruit petit, jus suffisant, mais acidulé et goût herbacé.

Bonne de la Chapelle, fin nov.-décembre, fruit gros, chair mi fine, croquante, jus très astringent, 3^{me} ordre.

Bonne Charlotte, fin d'août, joli fruit, chair mi fine, musquée, mais sans sucre.

Bonne Thérèse, octobre, chair fine assez juteuse, mais goût dépourvu de sucre et d'arôme.

Broompark, fin de janvier, presque toujours astringent, beau fruit d'ailleurs à cultiver en sol chaud.

Brune Gasselin, novembre, chair mi fine, mi fondante, un peu marcescente et pierreuse, eau suffisante, sucrée, acidulée et peu parfumée.

Calebasse de Bavay, novembre, souvent marcescente et blettit rapidement.

Calebasse Kickx, octobre, eau acidulée, manque de sucre et de parfum.

Capsheat, fin septembre, blettit très vite et se crevasse certaines années, quelquefois astringent.

Charlotte de Brouwer, octobre, quelquefois très bonne, mais souvent acide comme un citron.

Clara Durieux, fin septembre, chair mi fine et astringente, 3^{me} ordre.

Collins, septembre, goût acidulé et astringent.

Colmar de Mars, fin d'hiver, beau fruit croquant sans jus et amer, 3^{me} ordre.

Comte de Paris, fin septembre, arrière-goût peu agréable et blettit vite.

Cumberland, octobre, goût acidulé sans sucre ni parfum, blettit vite, 2^{me} ordre.

Curé d'Oelegem, octobre, cassante, sans jus, sucre ni parfum, 3^{me} ordre.

Dame verte, décembre, mi fine et cassante, 2^{me} ordre.

Dalhis, fin septembre, très beau fruit, chair mi fine et cassante, 2^{me} ordre.

Delpierre, septembre, mi fine, mi fondante, goût marcescent et astringent, 3^{me} ordre.

Dieudonné Antoine, sept.-octobre, farineuse et astringente, 2^{me} ordre.

Docteur Nélis, fin septembre, très infertile, chair grosse, mi cassante, 2^{me} ordre.

Docteur Trousseau, novembre, beau fruit, goût astringent.

Doyen Dillen, fin octobre et novembre, chair mi fine, blettit rapidement.

Doyenné Jamin, février-mai, chair mi fine, mi fondante, goût astringent herbacé, très infertile.

Doyenné des haies, mi octobre, 3^{me} ordre.

Doyenné Sieulle, nov.-décembre, chair mi fine, mi fondante, eau suffisante, acidulée et sans parfum.

Duchesse d'Aremberg, août, chair grosse, astringente, très infertile.

Duchesse de Brabant (Durieux), octobre, goût acidulé sans sucre ni parfum.

Dumon Dumortier, novembre, chair mi fine, peu juteuse, blettit vite.

Éléonore Van Berkelaer, septembre, chair grosse, peu juteuse, 3^{me} ordre.

Éléonie Bouvier, com^t septembre, goût trop acidulé, fleurs très sensibles aux intempéries.

Élisa d'Heyst, fév.-mars, fruit petit, chair assez grosse et pierreuse, goût sans parfum.

Émilie Bivort, com^t novembre, chair mi fine, aqueuse, peu parfumée.

Emerald, novembre, goût acidulé et manque de sucre.

Estibal, fin octobre, peu parfumé, 2^{me} ordre.

Eugène de Nouhes, octobre, chair mi fine, peu parfumée, quelquefois astringente.

Fondante de Malines, octobre, chair mi fine, peu parfumée, 2^{me} ordre.

Fortunée, fin d'hiver, très estimable à chaude exposition, mais reste en plein air, petite et ridée.

Frederika Bremer, fin septembre, chair grosse pâteuse, 3^{me} ordre.

Général Dutilleul, octobre, très bonne qualité mais trop petite et blettit vite.

Général Tottleben, novembre, belle poire d'un goût fade et peu sucré, blettit vite ; dans les années pluvieuses les fruits pourrissent sur l'arbre.

Grosse queue ou *Beurré de Louvain*, septembre, poire musquée mais sans jus, 3^{me} ordre.

Hébé, septembre, très beau fruit, mais n'est pas assez juteux.

Henri Capron, fin septembre, 2^{me} ordre et blettit vite.

Hordell, mi septembre, beau fruit de 2^{me} ordre.

Jaminette, déc.-février, la chair est fine, fondante et juteuse, mais son goût est comme savonneux et le fruit se crevasse presque tous les ans.

Impératrice Joséphine, mi septembre, 3^{me} ordre.

Jules d'Airolles (Grég.), com^t octobre, 3^{me} ordre, peu juteuse, astringente.

King sessing = *Knight seedling*, mi novembre, 3^{me} ordre.

Madame Delmotte, com^t octobre, qualité excellente, mais blettit de suite sans marques extérieures.

Madame Verte, décembre, mi fine et peu fondante, 2^{me} ordre.

Milan d'hiver, janvier, 2^{me} ordre.

Monseigneur Affre, com^t novembre, petite, mi fine et peu de parfum.

Monseigneur Sibour, com^t novembre, 2^{me} ordre.

Napoléon Sarvinien, déc.-janvier, très fertile, mi fine, cassante ; pourrait convenir pour le marché.

Pie IX, fin septembre, grande poire, qualité assez bonne, mais blettit vite.

Prince impérial, octobre, souvent grosse poire, 2^{me} ordre, mi fine, mi fondante, peu parfumée.

Professeur Barral, novembre, serait fort bonne sans son arrière goût astringent.

Professeur Hennau, novembre, chair assez grosse et pierreuse, peu fertile.

Retour de Rome, fin septembre, n'est pas synonyme de *Nouveau Poiteau*; sa qualité est bonne, mais blettit très rapidement.

Robert Treil, novembre, 2^{me} ordre, peu parfumée.

Rousselet St-Nicolas, janvier, bonne qualité, mais trop petite.

Rousselon, janv.-avril, 3^{me} ordre, vient parfois très gros.

*Séraphine Ouy*n, septembre, 2^{me} ordre.

Souvenir de la Reine des Belges, octobre, 2^{me} ordre, chair mi fine, peu parfumée.

Souveraine d'été ou *sucrée verte d'Hoyerswerda*, com^t septembre, 2^{me} ordre, chair mi fine, peu juteuse, mais musquée.

Sucrée blanche (Boisbunel), septembre, 2^{me} ordre, mi fine, assez juteuse, goût fade.

Tardive de Toulouse ou *Duchesse d'hiver*, fin d'hiver, 3^{me} ordre, beau fruit et fertile.

Transylvanienne, septembre, 2^{me} ordre, mi fine, mi fondante, parfumée.

Urbaniste Seedling, oct.-novembre, très fertile, qualité bonne mais goût trop acidulé.

Alfred Van Imschoot.

La Pomme Marie Joseph d'Othée.

Le Comité de Rédaction a reçu d'un des membres les plus zélés du Cercle d'Arboriculture, la note suivante sur une variété nouvelle de pomme, en même temps que deux échantillons, dont l'un de la récolte actuelle et l'autre conservé de l'année dernière.

Quoiqu'il nous soit impossible d'émettre un avis sur une

variété à la seule dégustation de deux exemplaires dont l'un était trop mûr et l'autre pas assez, nous croyons utile de reproduire ici les renseignements suivants en remerciant sincèrement l'auteur de sa communication. *Rédaction.*

« Je dois à l'obligeance de M. J. Drisket, d'Othée, la connaissance de cette pomme, qui semble mériter à tous égards l'attention des cultivateurs et des amateurs de pomologie.

Le fruit est assez gros, de forme irrégulière. La peau, à la maturité, devient d'un rouge clair du côté du soleil et jauné du côté opposé.

La queue est courte, profondément insérée.

La chair est blanche, juteuse, d'un goût de *Court penou*, mais un peu pâteuse, à en juger par la dégustation que j'en ai faite.

Le caractère distinctif de ce fruit est de se conserver de deux à trois ans, ainsi que l'affirme l'obteneur.

L'arbre est vigoureux, le tronc du pied mère est parvenu naturellement à 2^m20 de hauteur et mesure 0^m37 de circonférence.

Il est très fertile, rustique, à peau très lisse ; il a fructifié chaque année depuis 1870. »

H. Monville.

Cacographie des noms de fruits.

Il fut un temps où l'on prêchait une croisade en faveur de la traduction des noms de fruits en français, en flamand, en allemand, etc. On voulait éviter les orthographes barbares, les noms massacrés au point de ne plus y retrouver la vraie dénomination. On a ri maintes fois dans les expositions, d'étiquettes écrites par des jardiniers sachant à peine lire et écrire. On collectionnait les échantillons les plus ébouriffants comme Bési de Chaumontel travesti en *Bouzie de chaux monteie*, Nou-

veau Poiteau devenu *Ivo patate*; nous n'osons pas dire ce qu'était devenu le nom de la *Poire général Tottleben*, sous la plume de nos académiciens à serpette. Mais je me hâte de dire que, le moment d'hilarité passé, le jury s'empressait toujours de rectifier ces orthographes barroques qui, grâce à cela, les étiquettes imprimées de notre ami M. Pynaert aidant, ne se présentent plus aussi fréquemment dans les collections exposées.

Le Congrès pomologique de France, sur la proposition faite par M. Ém. Rodigas, a décidé que, malgré les inconvénients qui peuvent résulter de l'obligation incombant à nos jardiniers d'écrire des noms étrangers, on ne traduira plus ceux-ci à l'avenir. On a bien fait, les traductions ne se font pas toujours par des hommes assez au courant de la langue dans laquelle le nom primitif est écrit. Ainsi la poire *Fondante des bois* porte en allemand le nom de *Holzfärbige Butterbirn*, ce qui en bon français voudrait dire *Beurré couleur de bois*. Or, c'est *Waldbirn*, du flamand *Boschpeer*, qu'il faudrait écrire. Les exemples de traductions erronées sont nombreux dans toutes les langues.

En feuilletant les catalogues, qui à cette époque arrivent un peu de partout, nous nous sommes demandé à la lecture d'une de ces publications venue de France, si après s'être amusé des *lapsus* de pauvres diables de Flamands qui savent à peine lire et écrire dans leur langue, il n'est pas de notre devoir de critiquer un peu les pépiniéristes qui répandent leurs catalogues dans le monde entier.

Nous ne voulons pas nous arrêter à ces petites erreurs qu'on appelle à tort ou à raison typographiques, mais à ces véritables dénaturations des noms qui ne peuvent pas même être classées dans la catégorie des *coquilles*.

J'en citerai quelques-unes d'un seul catalogue, pour faire voir que je n'exagère pas et que la chose vaut la peine d'attirer l'attention.

Brugnon Stardick.

Poire Amanlise panaché, au lieu de *Beurré d'Amanlis*.

Poire Belsume d'été, lisez *Bellissime d'été*.

— *Belle Dubois*, lisez *Belle des bois*.

— *Beurré Davis*.

— — *Spins*, lisez *Beurré Spence*.

— *Fondante des bois*.

Ces quatre noms revenant à la *Fondante des bois* figurent comme appartenant à quatre poires différentes.

Poire Beurré Goubau, lisez *Goubault*.

— *Bezi Goubeau*, lisez *Beurré Goubault*.

Encore deux synonymes, qui figurent comme dénomination de deux variétés distinctes.

Poire Beurré Chomontel, lisez *Bezi de Chaumontel*.

— — *de Malmes*.

Je ne sais ce qu'il faut lire ; s'agit-il d'une nouveauté ou du *Beurré de Malines*, synonymie très peu connue de la *Bonne de Malines* ou *Colmar Nélis*. Plus loin *Bergamotte d'Espérin*, *Bezi d'espérons*, d'aucuns disent *Bergamotte Speren*. Puis *Calebasse Boze*. Nous lisons encore : *Pomme Bary-Viskii*, lisez *Barowinskji*.

Mais aussi quelle langue que le russe !

— *Monstrueuse Pépin*, serait-ce une variété dédiée à Pépin-le-Bref, où s'agit-il de la *Monstruous Pippin* ?

— *Pijonais*, encore une variété russe sans doute, à moins que ce ne soit le nom de *Pigeonnet de Rouen* passé à la roue.

Prune Coës-golden, *draps coute d'or*.

— *Coëtche Blum*, *draps d'or*.

Reine Claude Doulin et *Prune-pêché* !

Quelle tour de Babel pomologique ! *Fr. Burvenich.*

Les auxiliaires de la culture.

Que faut-il entendre par le mot culture ? Est-ce tout simplement semer, repiquer, planter tels et tels végétaux, suivre leur développement, jouir entretemps de cette contemplation, récolter leurs produits ? Nous le savons, à cela se borne bien

souvent ce que certaines gens considèrent comme la culture. Pour nous, ce serait là tout simplement donner à la terre une occupation quelconque et en attendre tranquillement ce qu'il lui plaira de nous donner. Ce serait un peu plus que ce que fit notre premier père Adam : celui-ci n'avait pas même besoin de semer ni de planter : la terre vierge qui l'entourait de toutes parts produisait suffisamment d'elle-même ; il n'avait qu'à récolter ; d'ailleurs ses goûts n'étaient probablement pas très raffinés encore.

Mais ses descendants ne doivent pas avoir attendu très longtemps de sentir les besoins de la culture, puisque Noë déjà ne se contentait plus de cueillir le raisin croissant en abondance à l'état sauvage autour de lui, mais voulait du produit cultivé et même fabriqué, qu'il aimait tant que, suivant l'histoire, il en abusait.

Les goûts de l'homme étaient donc, à cette époque reculée, déjà disposés au progrès. Les siècles suivants, la propagation du genre humain dans une contrée donnée, la civilisation qui s'y est fait jour, les besoins qu'elle a fait naître, tout a contribué à tenter d'abord et à prouver ensuite si la terre ne produisait pas plus et mieux quand on l'agite que quand on la laisse tranquille. Et cette bonne terre, cette excellente mère nourricière, s'est montrée toujours tellement bienveillante, tellement productive, tellement reconnaissante pour le peu qu'on faisait pour elle que bien des gens encore de nos jours, se contentent de l'ensemencer, de la planter tout simplement et ils accordent à ces agissements, qui sont tout ce qu'il y a de primitif, le nom pompeux de culture.

Comme on l'a pu deviner déjà, nous attachons une bien plus grande importance à ce mot. Pour nous, la culture a deux buts différents : celui de faire réussir quand même toute plante dans tel terrain, et celui de ne cultiver que telle plante dans tel terrain. Il va de soi que dans les deux cas il faut savoir obtenir le maximum et la perfection du produit, qu'il faut faire donner par la terre tout ce qu'elle peut donner sans l'abîmer cependant

pour l'avenir. Évidemment, cela ne va pas tout seul, le travail de l'homme n'y suffit pas exclusivement ; il lui faut des auxiliaires naturels et autres et c'est de ceux-ci que nous voulons nous occuper.

Auparavant cependant, disons encore que, pour nous, la véritable culture est celle qui rapporte plus qu'elle ne coûte. Dès lors faire réussir quand même telle plante, c'est faire de l'art pour l'art, c'est produire des chefs d'œuvre, c'est de la culture d'amateur pouvant devenir ruineuse. En effet, la moindre peine qu'on se donne, la moindre dépense qu'on fait, est de trop quand elle n'est pas compensée par le produit. Au contraire, aucune dépense ne sera trop forte, quand le produit a sa valeur en conséquence. Et puisque toute plante a ses besoins qu'il faut absolument satisfaire, et qu'elle trouve dans la terre, si diversement constituée, en majeure partie les ingrédients qu'elle cherche, le point de départ de toute vraie culture consiste à savoir choisir pour chaque plante son vrai terrain. Alors la culture de la plante la plus commune peut conduire à la fortune, tandis que les plantes les plus précieuses, si on les cultive dans un terrain qui leur est antipathique, peuvent mener à la ruine.

Évidemment nous supposons toujours qu'on cultive pour le lucre. Si tel n'est pas le mobile, qu'on n'a plus à s'inquiéter du coût mais uniquement de la réussite, la tâche devient plus simple en ce sens qu'on peut mettre librement en œuvre toutes les ressources dont on dispose ; elle est plus compliquée par contre, eu égard aux difficultés qu'on peut avoir à vaincre, eu égard surtout aux auxiliaires naturels dont l'intervention est déjà si salutaire dans la culture ordinaire, mais qui devient indispensable dans toute culture quelque peu artificielle. Il y a deux sortes d'auxiliaires : les premiers, qui s'appellent plutôt les agents principaux de la culture, sont la terre, l'air, la chaleur, l'humidité, la lumière ; leur concours simultané est indispensable à l'existence même des plantes. Les seconds sont le vent, le soleil, la température, la pluie, l'humidité, les outils. Leur intervention est d'une nécessité moins absolue ; mais qu'on

le remarque bien, de leur absence, de leur présence, de la proportion dans laquelle on les applique ou qu'on les évite, dépendra en grande partie la bonne ou la mauvaise réussite. Savoir les utiliser constitue donc une partie essentielle du talent d'un bon jardinier.

Nous avons nommé en premier lieu le vent et à dessein. Si de fait on doit admettre qu'un peu de mouvement dans l'air assainit celui-ci pour l'homme sans préjudice appréciable à la grande généralité des plantes, si même il y a des plantes qui ne semblent nullement redouter les brises fréquentes, il n'en reste pas moins vrai que la grande masse et les jeunes végétaux surtout souffrent énormément des vents. Le mal que ceux-ci font ne se remarque pas toujours immédiatement ; mais voulez-vous avoir une preuve de leur influence funeste à certaines époques et pour certaines plantes même très communes, comparez en février-mars des mâches par exemple, qui se trouvent en plein champ et par conséquent exposées au vent, avec les mêmes plantes cultivées derrière un mur, une haie, donc plus ou moins abritées du vent, et voyez la différence à l'avantage des dernières !

Cela prouve donc bien que le vent a été nuisible, et s'il l'a été pour une plante aussi robuste, combien ne doit-il pas l'être pour des plantes plus délicates, comme le sont toutes les jeunes plantes formant le stock de l'horticulteur proprement dit !

Mais, nous observera-t-on, du moment que le vent doit être considéré comme nuisible, il ne peut plus être un auxiliaire de la culture. Un peu de patience : tout à l'heure nous verrons qu'à certaines époques de l'année et dans de justes mesures, il en faut. Néanmoins, comme il faut bien plus souvent l'éviter que le rechercher, voyons d'abord comment on procède pour se créer ce dont tout horticulteur doit se soucier en premier lieu et qu'il appelle à juste titre des abris ou brise-vents.

(Sera continué.)

H. J. Van Hulle.

Nécrologie.

L'arboriculture fruitière voit s'éclaircir de plus en plus les rangs de ses illustres vétérans.

Nous venons d'apprendre avec regret la mort de M. Julien Alexandre Hardy, jardinier en chef honoraire des jardins du Luxembourg, à Paris, décédé le 15 septembre dernier, à Soisy-sous-Étiolles. Il était un de ceux qui par leur parole et leurs écrits, autant que par l'exemple, ont fait faire à la science horticole les progrès immenses qu'elle a accomplis dans le dernier demi siècle. Son traité sur la culture et la taille des arbres fruitiers a atteint, croyons-nous, sa 7^{me} édition. Il était officier de la Légion d'honneur et membre de la Société d'agriculture de France. Son fils M. A. Hardy est actuellement directeur de l'École d'horticulture de Versailles.

Éd. P.

Les Courges comestibles.

Il existe un grand nombre de variétés de courges qui sont mangeables, et nous n'exagérerons pas en disant que toutes le



Fig. 47. — Bonnet d'électeur.

sont, lorsqu'on les prend à un degré de développement peu avancé.

Il y a cependant des variétés qui sont tout particulièrement recommandables : ce sont celles annoncées et figurées dans le

catalogue de MM. Vilmorin Andrieux et C^{ie}, marchands grainiers, quai de la Mégisserie, à Paris.

Ces variétés sont : 1^o la *courge à la moëlle*; 2^o la *courge de Touraine*; 3^o la *coucourselle* ou *courge d'Italie*; 4^o la *courge pâtisson* ou *bonnet d'électeur*; 5^o la *galeuse brodée*.

La 1^{re} est blanche, cylindrique, d'un volume moyen, bien pleine, restant charnue jusque près de la maturité. La plante ne prend pas un grand développement, elle n'émet qu'un petit nombre de sarments qui s'allongent peu.

La 2^{me} est très coureuse, produit d'immenses fruits pouvant atteindre jusqu'à 40 kil., elle grossit à vue d'œil.

La 3^{me} est longue, un peu atténuée à la queue, jaune rubané et marbré de vert, croît en touffe.

La 4^{me} est naine, d'une forme très curieuse, côtelée comme une pomme de *Calville*, peu productive mais de qualité exquise (fig. 47).

La 5^{me} est une variété belle et excellente, rappelant un peu par sa forme le *melon Cantaloup gros galeux*.

On aurait tort de croire que la culture de ces variétés est plus difficile que celle des variétés d'ornement; c'est le contraire qu'il faut admettre, les fruits n'ayant besoin que de se développer partiellement, les chaleurs de l'été sont toujours suffisantes pour les faire grossir assez. Nous avons eu des *courges de Touraine* qui, à partir du nouage, ne mettaient que 15 jours pour atteindre un poids de 750 grammes. La culture est facile. On sème vers le 15 avril, chaque graine dans un petit pot de 7 c. de diamètre et on repique la plante sans déranger ses racines dans un trou d'un pied cube rempli de bon terreau. Durant la première quinzaine on abrite un peu contre les gelées blanches.

Pour l'usage culinaire, on pèle les fruits, on les coupe en morceaux gros comme un quart de pomme de terre, on les fait bouillir à l'eau bien salée, on sert avec une sauce blanche liée, relevée d'un peu de muscade;.... excusez, père Cauderlier!

F. Burvenich.

Concours de jardinage à Bièvre.

La province de Namur tient le premier rang dans l'organisation des concours de jardins, comme la Flandre Orientale dans celle des concours de fermes et de vergers. L'année dernière nous avons signalé, dans le *Bulletin*, le concours ouvert alors entre les instituteurs de la province de Namur ; cette année la Société des *Cultivateurs ardennais* avait convié ses membres à un concours de jardinage sur place et, disons-le, nulle part peut-être un tel concours ne pouvait avoir une influence plus grande, précisément parce que le canton de Bièvre n'est guère privilégié de la nature et que le sol n'y produit qu'à force de soins intelligents et persévérants. De plus, le climat est parfois bien âpre dans cette région déjà élevée ; en effet, nous y avons vu, le 21 juillet de cette année, la terre couverte de givre à l'aube du jour, et vers midi nous y constatons une chaleur insupportable.

Dix-sept concurrents ont pris part à la lutte. Des médailles d'honneur furent décernées à trois d'entre eux : M. Poncelet, notaire, et M. Watson, avocat, à Gedinne, et M. Renson, notaire, à Bièvre. Les premiers prix furent obtenus, en outre, par M. Balfroid, à Bièvre, M. Jacq. Thirion, à Oisy, et M. Séverin Gottal, aux Abys.

Ce résultat a été la juste récompense de longs efforts en vue du bien-être général. Comme le disait avec raison Charles Morren, en 1847, « l'horticulture n'est pas la fille de l'agriculture ; elle est sa mère, non dans l'ordre des temps, mais dans la communication de ses bienfaits ; » aussi le progrès réalisé dans les jardins, l'exemple sorti de ceux-ci doit nécessairement profiter à l'agriculture générale.

Ém. Rodigas.



POIRE MARIE LOUISE

Plébiscite pomologique.

LES POIRIERS QUI FRUCTIFIENT CETTE ANNÉE.

III.

Au moment de la mise sous presse du numéro actuel et pendant que je suis en train de relever les listes qui m'ont été fournies jusqu'ici, il m'en parvient encore journellement. Je crois donc faire chose utile en retardant jusqu'au 5 novembre prochain la clôture définitive du plébiscite. Je me permets de rappeler à plusieurs de mes confrères dont le concours m'avait été formellement promis, que j'attends leur travail sans autre remise.

Éd. P.

Poire Marie Louise.

Ce fruit est un des gains qui font le plus d'honneur à la pomone belge. Il se montre de qualité supérieure même dans les circonstances locales où d'autres variétés sont bien inférieures à leur réputation. L'arbre est rustique, vient parfaitement en haut vent et se montre de production régulière. Il a été obtenu par l'abbé Duquesne, pomologue montois, contemporain de Van Mons. Ce dernier en fit pour ainsi dire la réputation, et le répandit à l'étranger.

La liste synonymique ci-dessous témoigne au surplus de la haute estime que lui ont valu ses qualités comme arbre et comme fruit.

Braddich's Field standard.

Corchorus.

Marie Louise Duquesne.

Marie Louise Nova.

Marie Louise nouvelle.

Marie Louise Delecourt.

Marie Louise Donkelaar.

Marie Louise de Jersey.

Marie Louise Van Mons.

Parmi les synonymes de la *Marie Louise*, on a cité encore la *Poire Comte de Lamy* : André Leroy, dans son *Dictionnaire pomologique*, rapporte positivement cette dernière variété au *Beurré Curtet*. Il en est de même, dit cet auteur, de *Marie Christine* et de *Marie Chrétienne*, noms sous lesquels on a vendu parfois aussi la *Marie Louise*.

Il existe enfin, dans les catalogues et dans certaines collections, une *Marie Louise d'Uccle* qui, paraît-il, ne diffère du type que par un arôme particulier.

Nous avons dit plus haut que la *Marie Louise* a été gagnée de semis par Duquesne. La date d'origine remonterait à 1813 d'après Bivort, et à 1809 d'après André Leroy.

Cependant l'authenticité de l'obtention de la *Marie-Louise* par Duquesne est mise en doute par M. Éd. de Puydt, dans sa charmante brochure sur les *Poires de Mons*. L'opinion du sympathique vice-président de la Société d'horticulture de Mons mérite d'être prise en considération. Voici comment il s'exprime à cet égard.

.... « Nous tenons de source certaine que M. A. Delecourt, qui alors habitait Cuesmes et qui est mort à Mons, il y a une vingtaine d'années, avait gagné une poire qui s'appelait *Marie-Louise Delecourt*. On nous assure même que le pied mère de cette variété existe encore à Cuesmes dans l'ancien jardin de cet amateur. On ne peut douter qu'il existât déjà une *Marie Louise* quand Van Mons gagna la sienne en 1821, puisqu'il la nomma *Marie Louise Nouvelle*.

Celle de Delecourt serait-elle la troisième du nom ? Mais dans les jardins de Mons, il ne paraît pas en exister plus d'une.

Non licet.... tantas componere lites.

Qu'on nous permette cependant de hasarder une opinion : ne

pouvant révoquer en doute le gain de M. F. Delecourt, nous sommes amené à douter de celui de l'abbé Duquesne.

La poire de 1813 (nous empruntons cette date à M. Bivort), serait alors celle de M. Delecourt, et cette fois, comme pour la Napoléon, l'abbé Duquesne ne serait plus que le parrain. »

Quelques années plus tard Van Mons trouva, dit-on, dans ses semis une variété offrant beaucoup d'analogie (vers 1821) avec la précédente et que pour cette raison il désigna, à tort évidemment du nom de *Marie Louise Nova*.

Alexandre Bivort, dans les *Annales* publiées par la Commission Royale de pomologie⁽¹⁾, tout en attribuant à la poire *Marie Louise* (Van Mons) les synonymes de *Marie Louise Nova*, *Marie Louise Delecourt*, *Marie Louise nouvelle*, croit pouvoir différencier ce qu'il considère comme le gain de Van Mons, de celui de Duquesne. « Si les deux fruits peuvent se prendre l'un pour l'autre, dit-il, il y a une si grande différence entre les arbres, qu'il est impossible de les confondre. Les rameaux de la *Marie Louise* (Duquesne) sont plus nourris, plus raides et poussent verticalement; ceux de la *Marie Louise* (Van Mons) sont grêles et pendants. »

Cette distinction n'est généralement plus admise aujourd'hui : on ne sait que trop bien que le *facies*, le port d'un arbre, varie toujours en raison du choix des greffons.

Nous nous rangeons donc sans hésitation parmi ceux qui n'admettent qu'une seule et unique *Marie Louise*.

Le fruit est gros ou assez gros, de forme variable, obtus, bosselé, ovoïde; la peau est mince, jaune clair, plus ou moins teintée de brun roux. Le pédoncule est ligneux, arqué, de longueur moyenne. La chair est blanche, très fine, fondante, très juteuse, sucrée, délicieusement aromatisée. La maturité a lieu en octobre.

L'arbre doit être greffé de préférence sur franc. Sa vigueur

(1) *Annales de pomologie belge et étrangère*. Vol. V. page 33.

est faible sur coignassier. Il convient spécialement à la culture en verger. Malgré son port pleureur, l'arbre prend naturellement une forme pyramidale élancée. La fertilité est régulière et assez abondante.

Éd. Pynaert.

Culture de l'Artichaut.

On rencontre dans les cultures plusieurs variétés d'Artichauts, mais dans le nord on ne doit cultiver qu'une seule, c'est l'*A. vert de Laon*. Cette variété est d'ailleurs la plus répandue en Belgique et dans le nord de la France.

La culture de l'Artichaut dans les bons sols riches et frais peut être l'objet d'une excellente spéculation ; la production est grande, les fruits sont très recherchés dans les grandes villes, d'un transport facile et se conservent toute une semaine sans altération lorsqu'on les dépose dans une bonne cave à légumes. Les ceilletons ou jets radicaux que les souches charnues émettent chaque année en abondance, sont généralement d'une vente facile.

Ces ceilletons servent à multiplier la plante. On ne prend recours au semis qu'en cas de disette, c'est à dire, quand un hiver rigoureux ou très humide a détruit les vieilles plantes. Les plants de semis ne sont que rarement la reproduction de la plante mère. Cette particularité fait supposer avec raison, que l'Artichaut cultivé ne serait qu'une variété perfectionnée d'un type sauvage. Nous ne croyons toutefois pas que le Cardon, qui est une plante bisannuelle, soit la source d'où est issu l'Artichaut (1).

Les jeunes plants provenus de graines promettent de bons résultats, lorsqu'ils ne sont pas épineux et, dans ce cas, ils peuvent donner des pieds mères en quelque sorte régénérés, qui surpasseront en vigueur et en qualité la race affaiblie par

(1) Les jardiniers disent que l'*Artichaut* retourne au *Cardon* quand les semis sont armés d'aiguillons comme le type sauvage de cette plante ou sa variété appelée Cardon de Tours épineux.

une multiplication factice trop souvent répétée. La reproduction par voie de semis n'est donc pas à rejeter comme on pourrait le croire.

Semis. Dans les premiers jours de mars, on sème en pots ou en terrines qu'on place en serre, sous châssis, sur une couche à melons ou autre. Lorsque les plants ont deux feuilles au-dessus des cotylédons, on les repique chacun dans un petit godet⁽¹⁾; on les replace sous verre pendant quelques jours pour les remettre en végétation.

Par ce moyen, on peut planter en pleine terre en avril, et en septembre récolter les premiers fruits. Immédiatement après leur mise à demeure, il sera bon de les abriter, la nuit d'un pot à fleurs retourné, *a* fig. 48, qu'on relève le jour pour aérer le plant, *b*.

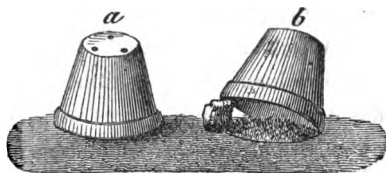


Fig. 48. — Abris passagers.

On peut aussi semer en pépinière, dans la 2^me quinzaine d'avril, sur un bout de plate bande bien exposée; on sème clair, les graines doivent se trouver à 7-8 c. l'une de l'autre. Vers la fin de mai, les plantes se mettent en place; on pince l'extrémité de la longue racine pivotante et on ombrage pendant quelques jours au moyen d'une feuille de Chou ou de Rhubarbe ou d'un pot à fleur. Il arrive que ce semis donne encore des artichauts avant l'hiver. En tous cas, les semis se plantent sur la ligne en nombre double, afin de pouvoir éliminer plus tard les plantes qui ont mauvaise apparence.

Çeilletons. Le mode de multiplication le plus usité est par çeilletons; voici comment on procède.

Lorsque les gelées ne sont plus à craindre, on découvre les touffes d'artichauts, afin de donner à leurs nombreux rejetons le

(1) Nous appelons *godets* les petits pots à fleurs dont le plus grand diamètre ne dépasse pas 5 à 7 centimètres. L'usage en est très recommandable en culture potagère.

moyen de revenir de l'état d'étiollement. Une dizaine de jours plus tard, on s'occupe de leur amputation. On les déchausse jusqu'à leur point d'insertion sur la souche mère et on les éclate avec une partie des racines qui y adhèrent. Les ceilletons qui se détachent avec un simple talon sans racine sont de reprise moins certaine; aussi quand il faut s'en servir, c'est gagner du temps que de les faire enraciner en les mettant dans de petits pots remplis de terre légère très sableuse, qu'on place à l'étouffée.

En tous cas, après la mise à demeure, il faut observer les soins déjà prescrits pour les semis.

L'Artichaut se plante de 80 c. à 1 m. en tous sens. La terre doit être bien bêchée et fumée au préalable, puis on y pratique des trous de 35 c. carrés et d'autant de profondeur, fig. 49, qu'on remplit de terreau ou de fumier à moitié décomposé. On plante très peu profondément.



Fig. 49. — Plantation des Artichauts.

Après la plantation, on laisse autour des plantes un petit creux ou bassin pour faciliter les arrosements d'eau ou d'engrais liquide qu'il faut donner en abondance, dès que les plantes prennent bien leur élan. L'arrosoir intervient pour une bonne part dans le succès de cette culture.

La première année, les plantes ne prennent pas encore tout leur développement. Elles ne produisent que quelques fruits vers l'automne.

On peut utiliser les intervalles par des cultures accessoires qu'on peut récolter avant qu'elles ne gênent les Artichauts.

Hivernage. Lorsque les premières gelées se sont fait sentir, il faut les considérer comme une sérieuse menace contre les Artichauts et prendre les précautions.

On coupe les tiges qui ont fructifié et on débarrasse la plante d'une partie de ses feuilles de la base. Plus tard, quand les

gelées commencent à sévir, on coupe l'extrémité des feuilles et on butte la plante en ayant soin d'amonceler de la terre prise à une certaine distance de la plante, afin d'en éloigner mieux l'humidité excessive qu'elle craint presque autant que le froid. Si l'hiver se montre rigoureux, on donne une couverture de feuilles, de fumier long ou mieux encore de cendres de houille qui sont un excellent préservatif contre la gelée et surtout contre la pourriture.

Il est bon de découvrir les plantes à deux ou trois reprises pendant l'hiver, lorsqu'il y a sursis de gelée. Au printemps on débarrasse les plantes de leur couverture ; 8 jours après, on nivelle les buttes et quand la plante a repris sa végétation on *œilletonne*, c'est à dire qu'on enlève tous les œilletons sauf 3 des plus beaux et des mieux placés au centre de la touffe. Les pieds faibles ne doivent conserver qu'un rejeton.

Lorsque l'hiver a détruit les œilletons sans entamer la souche, celle-ci repousse des rejetons faibles, d'une végétation plus tardive, mais qui peuvent fructifier en septembre.

Si on veut régulièrement des fruits à cette saison, il faut planter tous les ans quelques nouveaux œilletons bien formés ; leurs fruits succéderont à ceux des plantes mères restées en place, qui donnent leur produit en juin, juillet et même jusqu'en août. Il va de soi que si dans cette culture où la plante est traitée comme annuelle, puisqu'on l'abandonne après la récolte, on faisait usage d'œilletons préparés en pots, comme nous l'avons déjà dit, on arriverait à un résultat plus parfait et plus certain.

Une bonne plantation d'Artichauts bien soignée et largement fumée peut durer au moins 6 ou 7 ans. On renouvelle la plantation une année avant de détruire les lignes qui sont épuisées.

Observations. L'Artichaut est peu recherché dans les provinces flamandes. On lui attribue pourtant des qualités nutritives très grandes. On mange les fruits ou pour parler plus correctement les réceptacles floraux cuits à l'eau avec une sauce ad hoc, froids à l'huile et au vinaigre. En France où l'Artichaut est en haute estime chez les gourmets, on mange les petits fruits crus à la croque-au-sel.

On nous a assuré que la tige florale fournit de la bonne presure pour la fabrication des fromages. Les mulets sont friands des racines d'Artichaut qu'ils respectent pourtant quand ils trouvent à leur portée la Bette blonde ou Poirée qu'ils préfèrent.

Fr. Burvenich.

La section pomologique de l'Exposition de Philadelphie.

La pomologie américaine, dans toute sa splendeur, s'était donné rendez-vous, du 11 au 16 septembre, dans un immense bâtiment rectangulaire annexé à l'*Agriculture Hall* et construit spécialement pour recevoir les fruits de la saison. Ce qui m'a frappé à mon entrée dans le *pomological building*, c'est la disposition des tables placées en lignes transversales et offrant chacune un double gradin de trois rangées de chaque côté, avec un fil de fer au sommet destiné à recevoir les grappes de raisins. Un gradin semblable, à trois rangées, régnait sur tout le pourtour des murs de la vaste salle, laissant ainsi une large allée pour les visiteurs. Une autre allée coupait toutes les tables par le milieu de la salle, de manière à former deux grandes sections. Chaque rangée de tables était numérotée, les chiffres correspondant à ceux du catalogue. Les visiteurs circulaient avec la plus grande aisance autour des tables et pouvaient juger des fruits, lire les noms, plus facilement que si les tables avaient été larges et plates, portant les fruits trop loin de celui qui veut les examiner. Je recommande à ceux qui ont à s'occuper d'expositions fruitières, de suivre le mode de disposition que je viens d'indiquer ; il permet d'économiser l'espace tout en offrant un coup d'œil infiniment plus agréable.

La quantité de fruits exposés est considérable. Ce sont surtout des pommes, des poires, des pêches et des raisins ; les pommes sont en majorité.

Après la Californie, l'État qui s'est distingué le plus par la grosseur et la beauté des pommes, est le Kansas.

Le Nébrashka se distingue par de magnifiques fruits variés : poires, pommes et raisins. Les fruits ont le mieux réussi cette année aux États-Unis, dans la région des Prairies, entre le 39° et le 40° de latitude N. La réussite de la culture des arbres fruitiers fut longtemps mise en doute pour cette région, mais depuis quelques années les cultivateurs, grâce à des soins bien entendus, récoltent au delà de ce qu'ils espéraient.

Une collection hautement intéressante est celle de soixante variétés de pommes du Minesota. Elles sont de bonne grosseur et d'un coloris superbe. Parmi ces variétés, il y a un fruit désigné sous le nom de *Wealthy* ; il est très recommandé, étant supérieur en qualité à la pomme *Baldwin* ; mais il paraît que cet arbre est plus sensible au froid que d'autres bonnes variétés. Cependant il faut noter que les hivers sont souvent fort rigoureux dans le Minesota. Les cultivateurs d'arbres fruitiers ont procédé par voie de sélection pour arriver à vaincre les difficultés que le climat suscitait. Ils ont eu recours au semis, choisissant successivement les variétés les plus rustiques, offrant en même temps les meilleures qualités ; aussi, après trente années de travail, ils ont atteint un résultat dont l'influence favorable se fait sentir dans toute la région du Nord-Ouest.

Le Wisconsin a fourni d'assez belles pommes et des raisins. Il y a une dizaine d'années, les raisins ne mûrissaient pas dans cet État ; aujourd'hui ils arrivent dans beaucoup d'endroits à une maturité complète et donnent lieu à de grands bénéfices.

Les États de New-York, Connecticut, New-Jersey, Pennsylvanie et Ohio ont présenté des contingents assez beaux, eu égard à l'été extrêmement sec qui a régné dans cette région.

Le district de Colombia ainsi que l'État de l'Iowa ont envoyé de magnifiques fruits variés. Le Michigan expose la meilleure collection de pommes d'hiver. C'est cet État qui possède les vergers les plus étendus du monde entier, bien que la partie occidentale de l'État de New-York soit en voie de pouvoir lui disputer la palme sous ce rapport.

Le Massachusetts se signale par un apport de 300 variétés de poires, les meilleures de toute l'exposition; c'est un envoi de l'infatigable pomologue américain M. Marshall P. Wilder, l'honorable président de la Société pomologique américaine. Grâce à ses efforts persévérants, la culture du Poirier est l'objet d'une attention toute spéciale dans cet État et surtout dans le voisinage de Boston.

L'État de Californie, cette terre privilégiée par la nature, se distingue ici encore par ses fruits d'un volume presque monstrueux; leur coloris vermeil et la délicatesse de leur peau commandent l'attention de tous les visiteurs. Le superbe envoi de fruits variés de M. John Rock, pépiniériste, à San José, est un des plus brillants de l'Exposition.

Le meilleur apport au point de vue du choix, de la variété, du nombre et de la qualité des fruits, est la collection envoyée par la *Fruit growers' association* de la province d'Ontario, dans le Canada. Ce lot comptait plus de 1600 assiettes et était de nature à donner la plus haute idée de l'arboriculture américaine. Cette Société a réalisé en Amérique plus de progrès que toute autre. Elle est pour le Canada ce que le *Cercle d'arboriculture* est pour la Belgique. Elle s'occupe de culture, elle essaye les méthodes nouvelles, elle soumet les variétés à l'expérience, elle étudie l'entomologie avec la plus grande persévérance et elle est parvenue à se débarrasser des innombrables insectes qui sont si redoutables aux arbres fruitiers dans cette contrée. Celle-ci d'ailleurs jouit d'un immense privilège : les districts qui s'étendent au Nord des lacs Ontario, Érié et de la rivière de Niagara, subissent l'heureuse influence des vents du Sud-Ouest qui passent sur ces eaux; elles ont ainsi un climat pour ainsi dire océanique qui est particulièrement favorable aux arbres fruitiers.

L'Australie avait envoyé une collection de pommes des plus remarquables par la richesse de leur coloris. Enveloppées dans du coton, ces pommes avaient subi sans la moindre avarie une traversée de deux mois. A la vue d'un contingent arrivé d'aussi loin, je n'ai pu m'empêcher de regretter vivement l'absence de

la pomone si florissante de la Belgique, d'où les fruits n'avaient besoin que de quelques jours pour traverser l'Atlantique. Je suis convaincu qu'elle aurait tenu le premier rang parmi les collections américaines et, en outre, sa présence aurait réveillé les sympathies des pomologues américains qui la tiennent déjà en très haute estime. Les pépiniéristes belges avaient tout à gagner à ne pas boudier la colossale Exposition de Philadelphie qui aura contribué au développement de l'arboriculture fruitière.

P. Marchand,

Chef de culture à Westport (Connecticut).

L'École normale de Mons.

Un arrêté royal du 30 septembre nomme professeur de culture à la nouvelle École normale de Mons, M. H. Spruyt qui fut pendant des années professeur à l'École d'horticulture de l'État à Vilvorde.

Si cette nomination enlève à ce dernier établissement un professeur instruit, aimé et respecté de ses élèves ; si son départ est pour l'École de Vilvorde une perte notable, d'un autre côté, l'École de Mons acquiert en M. Spruyt un élément précieux : il saura communiquer aux jeunes instituteurs des connaissances sérieuses basées non sur une aveugle routine, mais sur la théorie éclairée par l'expérience. *Ém. R.*

L'Exposition de Malines.

Si les expositions peuvent donner la mesure de l'état d'une industrie et du degré de prospérité de la Société qui les organise, on doit reconnaître que la culture progresse à Malines et que la Société horticole Dorothee n'a rien à envier à ses aînées. En effet, l'Exposition générale ouverte par elle au local des Halles, le 1^{er} octobre, était des plus remarquables et, nous aimons à le

dire hautement, elle faisait honneur à l'excellent et dévoué président, M. Ch. De Vis, dont les constants efforts sont généreusement secondés par une phalange de confrères, partisans chaleureux comme lui du culte de Flore.

Le Jury, peu nombreux — ce qui est toujours un bien — n'a pas eu la besogne facile : il a eu à décerner quatre-vingt-douze prix, sans compter quatorze médailles attribuées à des lots hors de concours.

L'Exposition comprenait quatre sections et dans la plupart des concours les prix furent sérieusement disputés. Des produits d'élite appelaient de toutes parts l'attention des connaisseurs, et l'on eût été embarrassé de dire ce qui avait le plus grand mérite.

M. Wouters, de Borgerhout, l'emportait pour son beau choix de céréales ; M. Fr. Beelaerts, de Malines, faisait voir par ses splendides produits la richesse de la culture maraîchère malinoise. Quant aux collections de fruits, très nombreuses, très belles eu égard surtout à cette année peu fertile, elles étaient dignes du pays des Coloma et des Esperen ; le Jury a pour plusieurs d'entre elles, majoré les prix. Le *Cercle du Progrès d'Ixelles* s'y est hautement affirmé, battant une autre Société vaillante, celle de Lierre. Les collections de poires de MM. Al. De Bast, Arm. Jacobs, L. De Roy, étaient de toute beauté ; celles de M. de Cannart d'Hamale et de M. Bols, d'Elewynt, ont été trouvées irréprochables ; nous pouvons en dire autant du magnifique lot de pommes de ce dernier exposant.

On sait que la culture du plant de pépinière a une grande importance à Malines et dans les environs de cette ville : le riche apport de M. Louis De Coninck a mérité le prix par acclamation. Ce lot renfermait des échantillons fort beaux des essences les plus variées.

La cour était convertie en un charmant jardin orné de groupes de plantes de toute nature et de ravissantes corbeilles-parterres dont l'une surtout, celle de M. Jean Goovaerts, était un véritable bijou. Les collections de M. Jean Van Loock, celles

de M. Victor Van Horenbeeck, ce vétéran toujours jeune de l'horticulture de Malines, les lots de M^{me} V^e Arnouts, les Dahlia de M. Fl. Pauwels, de Borgerhout, les Fougères de M. Ch. Clément, le zélé secrétaire adjoint de la Société, et divers autres produits auraient droit à une mention toute spéciale.

Ém. Rodigas.

Calendrier du Primeuriste.

NOVEMBRE.

On continue la mise sur couche des racines de chicorée. Les couches à primeurs sont établies : on y repique les laitues des semis d'août et septembre dont on attend les têtes ou pommes en décembre-janvier. On a soin d'aérer chaque fois que le temps est beau, les bâches aux choux fleurs, laitues et pourpier. Par les nuits froides, on a recours aux paillassons. On peut butter les choux fleurs ; on rentre ceux des dernières plantations en pleine terre qui achèveront de se former.

On sème des radis roses et du cerfeuil sur couche tiède. On commence à forcer les asperges. On transporte sur couche des touffes d'oseille, d'estragon, etc., si l'on a besoin de ces produits en primeur. On monte les meules à champignons. On s'approvisionne de feuilles et de litière et, si les couches se refroidissent, on y remédie au moyen de réchauds.

Ém. Rodigas.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte

(Suite, voir p. 254).

Le Comité qui s'est constitué pour ériger un monument à la mémoire de L. Van Houtte, a tenu une réunion le 11 août dernier, à l'hôtel de ville de Gand, sous la présidence de M. le comte de Kerchove, bourgmestre. Presque tous les mem-

bres étaient présents. Après avoir pris connaissance du résultat de la souscription et décidé que celle-ci resterait ouverte jusqu'à la fin de l'année, l'assemblée a jugé qu'il était convenable d'attendre la clôture de la souscription avant de songer à un avant-projet du monument. Les personnes qui n'ont pas encore souscrit et qui ont l'intention de le faire, sont donc priées de faire parvenir sans retard leur bulletin. Cet appel s'adresse spécialement à MM. les Présidents et Secrétaires des Sociétés d'horticulture à qui des listes de souscription ont été confiées. La majeure partie de celles-ci ne sont pas encore rentrées. Le montant des souscriptions peut être adressé en même temps à M. Éd. Pynaert, 142, rue de Bruxelles, à Gand, soit en valeurs sur Paris, Bruxelles, ou Anvers, soit en un mandat international.

L'assemblée a approuvé ensuite le modèle du portrait de L. Van Houtte, destiné à être remis aux souscripteurs. Ce portrait dû au crayon de M. De Pannemaker est parfaitement réussi et de tous points digne de l'homme éminent dont il rappelle les traits. Il est lithographié avec le plus grand soin et tiré en format in folio⁽¹⁾ et sur chine. La Commission a lieu de croire que tous les admirateurs de L. Van Houtte seront heureux de recevoir ce souvenir du grand horticulteur. Mais elle a décidé également que à dater de ce jour un exemplaire de ce portrait ne pourra être remis qu'aux personnes ayant souscrit pour une somme de trois francs au moins.

Quant à la notice biographique, elle ne sera publiée qu'après la clôture définitive de la souscription. Elle renfermera la liste de tous les souscripteurs.

Le recouvrement de nos quittances à l'étranger ne pouvant s'effectuer que par l'intermédiaire des maisons de banque et devenant par là très onéreux, nous engageons vivement les per-

(1) Le prix de ce portrait dans le commerce serait au moins de cinq francs.

sonnes qui ne nous ont pas encore remis le montant de leur souscription, à nous l'adresser par mandat-postal. Ce mode de paiement est le plus simple et le moins coûteux. Nous prions également nos souscripteurs belges de faire de même. L'envoi du portrait se fera immédiatement après. Nous effectuerons nous mêmes à partir du 15 novembre prochain l'encaissement des sommes impayées à cette date. Les frais de recouvrement sont naturellement à la charge des souscripteurs.

Pour le Comité :

Éd. P.

SIXIÈME LISTE.

Cercle horticole du Nord, à Lille (Président M. Schlachter, secrétaire général M. L. Peucelle).	fr.	100	,
C. Witcke, jardinier chez M. Massange de Louvrex, Baillonville		3	,
Demoor, vétérinaire, Alost		10	,
Eug. Lespineux, négociant en graines, Hannut.		5	,
E. Bertrand Picard, Tihange.		5	,
Ch. Borsu, ...		3	,
Alfred Camus, ...		2	,
H. Van de Velde, ...	<i>Membres</i>	2	,
E. Foullien, Andenelle	<i>de la</i>	2	,
J. B. Berbuto, Huy	<i>Commission</i>	2	,
F. Foullien, Huy	<i>de la</i>	2	,
F. Martines, Tihange.	<i>Société</i>	2	,
A. Martin, Huy	<i>maraîchère</i>	2	,
O. Bemel, Huy.	<i>de</i>	2	,
F. Wesmael, Ampsin.	<i>Tihange.</i>	2	,
J. Beaufort, Tihange.		1	,
F. Jamagne, Huy		1	,
Ch. Beaujean, Tihange		2	,
J. H. Clerbois, Huy		2	,
J. B. Coppieters, jardinier, Zele		20	,
Joseph Hirsch, Gräfl. Breunner 'scher Obergärtner, Grafenegg		25	,
Gillekens, directeur de l'École d'horticulture de Vilvorde			
A reporter.	fr.	197	00

	Report	fr. 197 ,
F. J. J. Slingsby Van Hoven, Vieght		25 ,
Alex. Rigaux, président		10 ,
Degey-Maréchal, vice-présid.		5 ,
Jean Ronchaine, secrétaire.		2 50
Alf. Triellier, m. de la com.		, 50
Mathieu Dauvrin, id.	Société des Jardiniers et vigneron réunis, à Huy.	, 50
Louis Pailtre, id.		, 50
Joseph Gillis, id.		1 50
Al. Remot, ...		1 ,
Louis Berger, ...		1 ,
J. J. Martine, ...		1 ,
N. Duchateau, ...		, 50
Jacques Collette, ...		5 ,
Jos. Hanot, ...		, 50
Cornet, ...		1 ,
Lambert Jadot, ...		, 50
François Bonjean, ...		, 50
P. M. Binot, horticulteur, Petropolis (Brésil)		20 ,
Apers, horticulteur, Loochristy		5 ,
Audusson-Hiron, Angers.		10 ,
Van Hoorebeke, Emmanuel, Langerbrugge.		10 ,
Baron Alb. Fays, rue de Fiver, Lille.		20 ,
Gaillard, horticulteur, Huy		5 ,
Wagner, horticulteur, Riga, Russie		200 ,
Commission du Cercle le Progrès agricole et horticole, Ixelles. — M. Nivelles-Posschier, Président.		
M. A. Mat, Secrétaire		20 ,
César Cruyt, propriétaire, arboriculteur, Lokeren.		10 ,
Lemyé Albéric, pépiniériste, Bonsecours (Péruwelz)		5 ,
Reuter, Hofgärtner, Potsdam		20 ,
Ant. Jose de Campo Porto, Lisbonne		20 ,
J. B. Savoye, horticulteur, Paris		25 ,
Consoli Gaetano, Brescia (Italie)		10 ,
Boissier, Genève		50 ,
de Pierpont, Epinois (Hainaut).		15 ,
Guill. Aelens, pépiniériste, Namur		10 ,
Montant de la sixième liste	fr.	708 50
des listes précédentes	,	9446 56
Total	fr.	10155 06

CERCLE D'ARBORICULTURE DE BELGIQUE.

Assemblée générale,

LE 21 JANVIER 1877.

Une Assemblée générale du Cercle d'arboriculture de Belgique aura lieu à l'Hôtel de Ville de Gand, le dimanche 21 janvier 1877, à 11 heures du matin.

ORDRE DU JOUR.

- 1° Rapport du Secrétaire général ;
- 2° Reddition des comptes de 1876 ;
- 3° Des voies à suivre dans l'élimination des variétés de poires ;
- 4° De la culture fruitière sans taille ;
- 5° Projets d'excursions en 1877 ;
- 6° Communications diverses ;
- 7° Présentation de nouveaux membres.

MM. les membres effectifs procéderont ensuite au renouvellement d'un tiers du Conseil. Les membres sortants sont rééligibles.

Un banquet fraternel réunira les membres le même jour, à 2 heures de relevée. Le prix est fixé à 3 francs le couvert. Ceux qui désirent y prendre part sont instamment priés d'en informer avant le 10 janvier, M. Van Hulle, au Jardin botanique de Gand, et de lui remettre le montant de leur souscription.

Pour le Comité central :

Le Secrétaire général,

Ém. Rodigas.

Le cisellement du raisin.

Les *Bulletins* ont publié (page 133, année 1876) un article très instructif sur cette opération telle qu'elle se pratique chez les Anglais, nos maîtres en culture de vignes sous verre; tout amateur sérieux applique aujourd'hui le cisellement dans ses serres.

Un des membres les plus zélés de notre Cercle, M. J. M. De Smet, propriétaire, à Maldegem, vient de nous communiquer les résultats de la suppression d'un grand nombre de baies (55 %) sur les grappes du *Morillon noir hâtif*, appelé encore *Madeleine noire de St Jean*, raisin connu et répandu abondamment dans nos provinces wallonnes sous le nom de *Petit St Laurent*. C'est le *Corinthendruif* des Flamands, le *Black July* des Anglais, le *August* ou *St Jacobs Traube* des Allemands. On sait que ce raisin a l'avantage de mûrir toujours et partout, mais que ses grappes compactes et ses baies presque sessiles sont cause que la maturité à l'intérieur de la grappe se faisant mal, les baies sont fades et aqueuses. En effet, les grains se serrent tellement qu'ils forment masse et prennent à la partie inférieure une forme prismatique; il est presque impossible de les détacher sans les écraser. Une grappe de *Morillon noir* dans cet état, devrait s'entamer à la façon dont les enfants croquent une poire. Les grappes égrainées que M. J. M. De Smet nous a envoyées, avaient des baies toutes noires, d'un beau développement et d'un goût exquis. Chose remarquable, la rafle s'était fortement ramifiée et allongée, et toutes les grappes étaient épaulées, c'est à dire très élargies du haut et effilées vers le bas.

Dans ces conditions, le *Morillon noir hâtif* ou *St Laurent* qui est un petit raisin que souvent on abandonne aux enfants, aux moineaux et aux guêpes, peut parfaitement paraître sur la table. Mûrissant même à l'exposition de l'est et à des échalas en plein air dans les jardins abrités, il mérite bien qu'on en recommande la culture. Une conclusion générale que nous déduisons des essais de notre correspondant, c'est que l'éclaircissage des grappes présente de l'intérêt même en dehors des serres.

F. Burvenich.

A propos des poires *Beurré Baguet* et *Dieudonné Antoine*.

Loin de nous de vouloir contester la véracité et l'utilité de l'article intitulé « *Pilori Pomologique* » qui a paru dans le numéro d'octobre du *Bulletin d'arboriculture*; on nous permettra, toutefois, de présenter quelques observations concernant les poires *Beurré Baguet* et *Dieudonné Antoine*.

Nous regrettons que l'auteur de l'article, avant de rejeter ce fruit, n'ait pas tenu compte de la note publiée dans le *Bulletin* de 1875, page 358, au sujet du *Beurré Baguet*; il ne serait pas tombé dans la même erreur que beaucoup d'autres.

Dans cette notice, il est dit que l'on vend dans le commerce, à Gand, sous le nom de *Beurré Baguet*, des arbres donnant de petits fruits dans le genre de la *Bergamotte de Jodoigne*.

Or, le sujet que nous possédons et qui provient du jardin même de l'obtenteur, nous a donné des fruits volumineux, de la grandeur et de la forme de la *Marie Louise*, mais moins évasés vers la base.

Un spécimen de ce fruit a été envoyé à M. le Secrétaire général du Cercle d'arboriculture et communiqué par lui au Comité central, qui a pu l'apprécier.

Des pomologues éclairés ont trouvé que par sa saveur, sa bonté et son volume, cette variété mérite d'être classée parmi les fruits de 1^{re} qualité.

L'auteur du *Pilori Pomologique* rejette également la poire *Dieudonné Antoine* et reproche à cette poire d'être farineuse et astringente.

Nous en possédons un sujet qui nous a donné, il y a 2 ans, environ une centaine de poires et aucune n'avait le défaut d'être farineuse; mais nous avons eu soin de faire la cueillette bien avant la maturité.

Quant au goût astringent, il disparaît presque entièrement quand on prend la précaution de cueillir cette poire avant sa

maturité et de la faire mûrir au fur et à mesure qu'on veut la déguster, en la déposant soit au soleil, soit dans un appartement chaud. L'astringence fait place alors à un goût acidulé.

Il en est de même du *Bon Chrétien William*, qui a une saveur de musc par trop prononcée, si on ne le cueille pas longtemps avant sa maturité. Faites-le mûrir par le moyen indiqué plus haut et le goût musqué devient agréable et peu prononcé.

A. Baguet.

Pêchers et Brugnoniers cultivés en pots.

Nous avons eu l'occasion, à maintes reprises cet été (1), de voir et d'admirer les beaux spécimens d'arbres cultivés en pots et des résultats réalisés dans cette culture par un de nos concitoyens, M. Ch. Puls, et nous nous promettons bien de les signaler à tous ceux qui s'intéressent à ce genre de culture.

L'abondance des matières fournies à notre publication et la surabondance de notre besogne personnelle, d'autre part, nous ont empêché de remplir ce que nous considérons comme un devoir, car M. Puls a rendu, par ses essais, un véritable service aux amateurs; mais en attendant que nous ayons l'occasion de donner des renseignements complets sur les procédés qu'il a mis en œuvre et qui lui ont si admirablement réussi, renseignements que nous accompagnerons d'une superbe planche gravée d'après la photographie d'un de ses brugnoniers chargé de quarante-cinq fruits, nous croyons utile de relever ici la liste des variétés soumises par lui à la culture en pots.

(1) Dans une de ces visites, nous avons été accompagné de M. Gillekens, directeur de l'École d'horticulture de Vilvorde, et de M. Marchal, professeur à la même École et conservateur au Jardin botanique de l'État, à Bruxelles. Nous ne croyons pas être indiscret en disant combien nos honorables confrères ont été émerveillés devant les résultats obtenus par un amateur dont les premières tentatives de culture ne datent pas de plus de trois ans.

Ce sont d'abord pour les péchers :

Albatros,	Lord Palmerston,
Dagmar,	Magdala,
D ^r Hogg,	Osprey,
Golden Eagle,	Princess of Wales,
Goshawk,	Sea Eagle,
Lady Palmerston,	The nectarine Peach ;

et pour les brugnoniers (Nectarines) :

Albert Victor,	Victoria,
Humboldt,	Seedling N° 30,
Pine apple,	, , 34,
Stanwick Elruge,	, , 38.

Ce sont surtout les brugnoniers qui se sont montrés prolifiques au plus haut degré. Presque tous portaient beaucoup plus de fruits que ne comportait leur taille.

La plupart des variétés mentionnées ont été gagnées par M. Rivers, le célèbre pépiniériste et pomologue de Sawbridgeworth, en Angleterre, et c'est de lui directement que M. Puls les a obtenus.

On remarquera que celui-ci, dans son choix, a donné la préférence aux variétés tardives, tandis que la majorité des amateurs sont généralement tentés de prendre des variétés précoces. M. Puls a bien voulu nous communiquer les considérations qui l'ont guidé dans son choix. C'est que d'abord les variétés tardives sont plus grandes que les précoces, et ensuite qu'elles restent plus longtemps sur les arbres, ce qui dans la culture en pots présente incontestablement pour l'amateur une plus grande somme de jouissance.

Les espaliers vitrés, la serre à vignes, le jardin fruitier de M. Puls (1), sont autant que la culture en pots l'objet des soins

(1) Situé à Gand, au faubourg de Courtrai, à cinq minutes de la station du tramway, au point où la ligne du chemin de fer d'Ostende croise la grand'route de Courtrai.

les plus intelligents et dignes de l'examen des hommes du métier et des amateurs. Nous pouvons assurer aux uns et aux autres, en toute occasion, l'accueil le plus empressé et le plus bienveillant et nous en offrons ici à notre zélé confrère et au nom de nos collègues du Cercle d'arboriculture l'expression publique de notre reconnaissance.

Ed Pynaert.

Culture des Champignons comestibles.

Plusieurs espèces de Champignons sont comestibles, mais il n'est pas toujours aisé de les distinguer et les méprises ont parfois de graves conséquences. Le Champignon commun, *Agaric comestible*, est, à notre connaissance, le seul qu'on soit parvenu à faire pousser facilement sur des couches ou meules de fumier.

L'opération la plus importante dans la culture des Champignons est la préparation du fumier destiné à la construction des meules. Presque tous les succès dépendent de cette première manipulation ; la formation et la conduite des couches sont très faciles.

Préparation. On peut commencer la culture en toute saison, mais la réussite est plus certaine au printemps et à l'approche de l'automne (juillet-août). On choisit du fumier de chevaux nourris au sec, bien piétiné et imprégné d'urine. Sur un terrain damé, uni et sec, sur un chemin, par exemple, on dispose le fumier en tas conique de 1^m20 de hauteur. En montant le tas on extrait soigneusement les pailles sèches, le foin, en un mot tous les corps étrangers.

On piétine au fur et à mesure et, par un temps sec ou quand le fumier n'est pas très frais, on donne un arrosement à la pomme. Lorsque ce travail est terminé, on abrite le cône contre le soleil et la pluie en l'entourant d'une chemise de paille placée en longueur. Au bout de 6 à 7 jours, lorsque le tas s'est bien chauffé par la fermentation et que le fumier commence à

blanchir, on le démonte et on le reconstruit à côté en divisant le tout et en mêlant intimement les différentes parties. On donne un arrosement à la pomme à plusieurs reprises, à mesure que le tas s'élève ; on lui donne la même forme que lors du premier placement.

On laisse de nouveau la fermentation se produire et, au bout de 5 à 6 jours, on examine le fumier. Souvent il est devenu assez court, assez gras et onctueux pour servir à la construction de la meule. S'il présentait encore des parties trop peu décomposées, on pourrait remanier encore une fois le tas et le laisser se chauffer pendant 4 à 5 jours.

La grande difficulté pour celui qui n'a pas la pratique de cette culture, c'est de reconnaître si le fumier a le degré de décomposition voulue. Il n'est pas facile même de rendre par des mots dans quel état il doit se trouver. Il doit être court, de couleur brun foncé ; lorsqu'on le presse dans la main de toute la force de la poignée, aucun liquide ne peut en découler, enfin il doit avoir perdu l'odeur ammoniacale caractéristique du fumier d'écurie. S'il est trop sec, on peut le ramener en l'aspergeant légèrement ; s'il est boueux, il ne faut rien en espérer de bon ; c'est à recommencer.

Formation des couches. Nous ne conseillons pas de les élever en plein air, d'autant plus qu'il est possible à chacun de trouver un réduit quelconque, dans une cave, un hangar, une remise, une serre, une étable, etc. Si l'endroit est clos et obscur, il n'en sera que meilleur.

On donne à la meule 70 c. de largeur à la base et à peu près autant de hauteur ; on l'adosse au mur ou on la monte au milieu de la pièce en double pente (fig. 50), et en lui donnant un peu plus de largeur et un peu plus d'épaisseur. On serre bien le fumier sans le tasser avec les pieds, mais en le battant avec les mains ou le dos de la fourche et on en nivelle bien les flancs. On doit tenir la meule dans une obscurité complète, la couvrir de litière longue et parfaitement sèche.

Après 4 ou 5 jours, la meule devient tiède, c'est le moment de

la garnir de blanc : c'est ce que les champignonistes appellent *larder* la meule.

Le meilleur blanc est celui provenant des couches à champignons épuisées, qu'on a séché et conservé en plaques ou galettes ; le blanc reste bon pendant plusieurs années. Les meilleures parties de fumier sont celles qui sont les plus incrustées de ces filaments blancs qui constituent en quelque sorte la plante du champignon et qui paraissent comme moisies et feutrées. Le blanc de champignon ainsi que les champignons

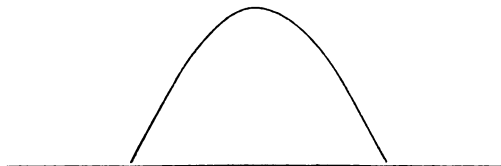


Fig. 50. — Meule à champignons.

mêmes se produisent parfois spontanément dans des couches à melons ou autres.

Pour larder une meule à champignons, on pratique de petites ouvertures obliques dirigées de bas en haut, larges et profondes de 5 centimètres. On ajuste dans chaque trou un fragment de blanc, puis on referme l'ouverture de manière que quelques bouts du blanc dépassent la surface de la meule. Une recommandation qu'il importe de ne pas perdre de vue, c'est que, avant l'opération, il faut faire *revenir* le blanc, le faire passer de l'état sec à l'état moite en le posant dès l'avant-veille au fond de la cave et en le couvrant même au besoin d'un linge humide ; cette précaution rend la reprise plus certaine et plus prompte.

Quelques jours (5 ou 6) après la mise du blanc, celui-ci commence à se développer, les filaments s'allongent. Si à l'inspection on remarquait qu'il a bruni et qu'il se fond, il faut faire de nouvelles ouvertures à côté des premières et recommencer la mise du blanc.

Lorsque le blanc s'est étendu dans tous les sens (15 jours après la mise), on doit garnir toute la meule d'un lit de bon terreau, bien tamisé, d'une épaisseur de 2 à 3 centimètres.

Nous avons acquis l'expérience qu'il est très utile de prendre ce terreau très sec, poudreux même, et de le porter au degré de moiteur par un arrosage d'eau tenant en dissolution 1 gramme de salpêtre par litre. La nitrification de la terre est un grand progrès dans la culture de cette précieuse plante alimentaire.

Pour cueillir les champignons, on les saisit entre le pouce, l'index et l'annulaire, on appuie sur le chapeau ou partie supérieure et on imprime un mouvement de torsion pour les détacher. Si on les tire à soi, on soulève le plateau de blanc et souvent à cette place on n'en voit plus paraître. Après chaque récolte, on sème assez de terreau tamisé pour remplir les cavités produites. Si la meule est humide au point de transpirer, ce terreau devra être poudreux. On arrosera très légèrement si la terre de la meule est sèche au point de descendre. Cet arrosement se fera avec de l'eau salpêtrée chaque fois qu'on croit remarquer que la récolte diminue ou que les champignons viennent à stipe effilé et à chapeau mince et étroit.

Quelquefois à la suite d'un abaissement notable du degré de température ou par suite d'humidité, la couche boude et peut rester sans produire pendant plusieurs semaines. Après quelque temps la production reprend, si on a soin de suspendre les arrosements et de semer de la terre tout à fait sèche à la surface de la meule.

On peut cultiver des champignons avec une très petite quantité de fumier quand il est bien préparé. La préparation du fumier pour de petites masses offrant certaines difficultés aux personnes peu versées dans cette culture, nous conseillons de préparer plus de fumier que ne comportera la meule et d'employer le surplus à d'autres usages.

Au moment où nous écrivons ces lignes, nous avons encore en pleine production une petite couche de champignons composée d'une brouettée de fumier déposé dans un petit recoin d'une serre froide ; elle donne presque sans interruption depuis la fin du mois d'août.

F. Burvenich.

Résultat du plébiscite pomologique.

LES POIRIERS QUI ONT FRUCTIFIÉ CETTE ANNÉE (1).

Soixante-deux Membres du Cercle d'Arboriculture de Belgique ont bien voulu répondre à l'appel que je leur ai adressé dans le *Bulletin*. J'ai relevé dans le tableau ci-dessous les variétés qui m'ont été signalées. Ce travail a été extrêmement laborieux et eût certainement occupé toutes les pages d'un numéro du *Bulletin*, si je n'avais eu soin d'en éliminer les variétés qui n'ont été mentionnées qu'une seule fois. Mes honorables correspondants ne doivent donc pas s'étonner si, dans la liste générale, quelques-uns des noms indiqués par eux ne se retrouvent pas : c'est que ces variétés n'ont pas été signalées par d'autres.

Tableau des variétés de Poires ayant fructifié en 1876.

	ESPALIER.	PYRAMIDE.	HAUT VENT.
Alexandre Lambré	1	4	
Alexandrine Douillard.	1	2	
Anna Andusson.	2	2	
Ananas de Courtrai	3	3	
Avocat Allard	1	3	
Baronne de Mello	3	4	
Beau présent d'Artois	2	1	
Bergamotte Esperen	10	14	2
— de Pâques	3		
Bési de Chaumontel	9	8	4
— Mai	4	4	
Beurré d'Amanlis	9	10	
— d'Angleterre		3	1
— Bachelier	4	6	
— Berckmans		2	
— Bretonneau	3	4	
— bronzé	1	3	
— Capiaumont		7	2
— Clairgeau	5	15	
— Diel	13	21	3
— Dubuisson	3		
— Dument	9	8	
— Duval	2	4	

(1) Voir, pp. 243, 268, 305.

	ESPALIER.	PYRAMIDE.	HAUT VENT.
Beurré Giffart	2	3	
— Goubault	2	3	
— gris	12	3	
— d'Hardenpont	16	5	3
— Hardy	2	1	
— de Luçon	3		
— Millet	3	1	
— Nantais	2	1	
— de Nivelles	1	2	
— perpétuel	3	3	
— rance	9	10	
— Six	6	12	
— Spae	3	2	
— Sterckmans	4	10	
— superfin		3	
— Van Driesche	2	1	
— de Wetteren		3	
Bon Chrétien d'hiver	3	1	
— — William	11	14	
Bonne d'Ezée	4	3	
— de Malines	3	3	
Broom-Park	1	3	
Calebasse Bosc	1	3	1
— de Bavay		2	
— Nerckmans	1	10	
Catillac	1	4	5
Citron des Carmes	1	2	
Colmar d'Arenberg	8	10	3
Colorée de juillet	1	2	2
— d'août	1	2	1
Commissaire Delmotte	1	2	
Comte de Flandre	2	8	
Conseiller à la cour	4	14	1
— Ranwez	2	3	
Curé		6	3
Délices d'Hardenpont	5	6	
— de Jodoigne		3	
Deux sœurs	3		
Docteur Lenthier	2	2	
Dorothée	2	1	
Double Philippe	4	11	3
Doyenné d'Alençon	1	3	
— blanc	2	5	1
— du Comice	4	3	
— Defays	2		
— Goubault	1	2	
— d'hiver	12	9	1
— de juillet	1	1	1
— roux	4		
Duchesse d'Angoulême	8	21	
— d'hiver	3	1	
Durondeau	17	26	4

	ESPALIER.	PYRAMIDE.	HAUT VENT.
Émile d'Heyst		3	
Figue d'Alençon.	1	2	
Fondante des bois	3	2	1
— de Charneux		3	1
— de Noël.	2	4	
Fortunée	6	4	
Général Tottleben	1	6	
Grand Soleil	3		
Graslin	2	2	
Gulden Knop.			2
Hélène Grégoire.	1	2	
Jaminette.	1	3	
Joséphine de Malines	8	12	3
Jules d'Airoles	2	2	
Koolstok			2
Kopertscher	2	3	
Léon Grégoire	1	1	
Léon Leclercq de Laval.	2	2	
Louise Bonne d'Avranches	23	20	3
Madame Élixa.	2	3	
Marie Louise	1	12	
Napoléon.	7	11	
— Savinien	2	5	
Nec plus Meuris.		2	
Nouveau Poiteau.	4	4	1
Nouvelle Fulvie.	6	11	
Olivier de Serres	1	2	
Orange		2	
Orpheline d'Enghien	8	5	
Passe Colmar	20	12	1
— Crassane	2	4	
Poire pomme.	1	2	
Prévost	2	4	
Prince impérial		3	
Prince Alfred de Croy.	2	1	
Rousselet de Reims	2	4	
— Van der Veken	2	3	
Saint Germain		2	1
— Laurent.		3	
Seigneur Esperen	7	11	1
Sénateur Mosselmann		2	
Sœur Grégoire	5	3	
Soldat Bouvier		2	
— laboureur	12	25	1
Suzette de Bavay	3	10	
Théodore Van Mons	1	2	
Triomphe de Jodoigne.	1	6	3
Vineuse d'Esperen	2	6	
Zéphirin Grégoire	8	14	1
— Louis	4	3	



MUSCAT ALBERDIENST

Chrocinum P. de F. ...

De Patronelele: tel. 11 11 x

Ce tableau donne quelques indications très précieuses, dont on ne doit pas toutefois exagérer la portée. Les observations sur lesquelles il se base devraient être plus générales et avoir lieu partout sur toutes les variétés dignes de la culture. En effet, quand on réfléchit bien, il n'est pas difficile de remarquer dans notre tableau que la plupart des variétés qui ont reçu le plus grand nombre de mentions sont précisément celles qui sont les plus communément cultivées, de sorte que étant donné deux variétés de mérite complètement égal, mais dont l'une est encore peu répandue tandis que l'autre se rencontre dans tous les jardins, ce sera la dernière qui se trouvera en tête de notre liste, tandis que l'autre n'y figurera pas si elle n'a pas été observée au moins deux fois.

Conclusion : le classement ci dessus n'a qu'une valeur relative ; tout au plus pourra-t-on en induire que les variétés les mieux cotées sont *les plus fertiles parmi les variétés généralement cultivées*. Quoique réduit à ces proportions, le résultat obtenu ne sera pas moins utile et j'en remercie sincèrement tous mes honorables correspondants auxquels tout le mérite en revient.

Éd. Pynaert.

Raisin Muscat Ch. Alberdienst

(A. VERSCHAFFELT).

Nous devons la communication de la magnifique planche qui orne le dernier numéro de cette année, à l'*Illustration horticole* publiée à Gand, par M. Linden. Nous sommes certain que tous les membres du Cercle d'arboriculture et les nombreux lecteurs de notre Bulletin sauront gré à M. Linden de cet acte de bonne confraternité dont nous lui sommes sincèrement obligés.

Le modèle en a été peint et dessiné par notre excellent artiste M. de Pannemaeker dans les serres du parc de M. Ambroise Verschaffelt, à Moortzeele, où nous avons constaté que le cep, vigoureux et d'une abondante fertilité, soutient avec hon-

neur la comparaison avec les variétés anglaises nouvelles de la plus brillante réputation. La planche ci-contre nous dispense de toute description.

M. Ambroise Verschaffelt à qui l'horticulture nationale doit tant et qui aujourd'hui s'occupe aussi avec la plus noble émulation de faire apprécier les variétés dignes d'être répandues dans les cultures fruitières, a bien voulu nous fournir les renseignements qui suivent sur ce beau raisin dédié par lui à M. Charles Alberdienst, jardinier diplômé et l'un des plus habiles praticiens de notre ville. *Éd. P.*

Ce magnifique raisin a été obtenu dans le Bordelais d'où il fut rapporté par feu M. Pierre Decrom, négociant en vins, à Gand. Celui-ci l'avait reçu en cadeau, à condition de conserver pour lui cette vigne qui n'était pas dans le commerce.

M. P. Decrom, grand amateur de raisins, avait dans sa propriété, rue de la Sauge, à Gand, une belle serre à vignes dans laquelle il cultivait la variété bordelaise. Après la mort de M. Decrom, M. Charles Alberdienst qui soignait sa serre exprima le désir d'avoir une bouture de cette vigne, ce que la famille lui accorda avec empressement.

M. Charles Alberdienst planta la variété dans son établissement, rue du Casino, à Gand; mais n'ayant pas de serre lui-même, il me confia la plante. Je la transportai dans ma serre à vignes à Moortzeele. C'est là que depuis cinq ans cette belle variété fructifie et fait l'admiration des connaisseurs. Lors de l'Exposition internationale de fruits ouverte au Casino en septembre 1875, une grappe du *Muscat Ch. Alberdienst* figurait dans le lot que j'avais exposé. Je n'hésite pas à considérer ce raisin comme un des plus beaux qui existent. Sa fructification est, en outre, des plus abondantes, le port de la plante est très distingué, le fruit est délicieux, sucré, ayant un léger goût de muscat. La forme des grappes est remarquable; elles sont largement épaulées et s'effilent avec une grande régularité.

Une fois que ce raisin sera connu de nos amis d'Outre-Manche, sa renommée sera promptement faite. *Amb. Verschaffelt.*

L'enseignement supérieur de l'agriculture.

L'agriculture, cet art dont la marche progressive est partout subordonnée aux conditions politiques et commerciales des nations, s'est considérablement développée en Belgique depuis un demi siècle, grâce à la stabilité de nos institutions d'une part et, d'autre part, à l'extension du commerce d'exportation. Aussi, retirer du sol la plus grande somme de produits, tout en assurant sa fertilité pour la suite, et obtenir ce double résultat par les moyens les plus simples et les moins dispendieux, tel est l'incessant problème que l'agronome cherche à résoudre, auquel l'économiste prête toute son attention et dont les gouvernements à leur tour ne sauraient méconnaître la haute importance. Ceux-ci ont généralement compris que les connaissances chimiques et physiologiques qui sont la base de l'agriculture moderne, ne peuvent se répandre sûrement et promptement que par une seule voie, celle de l'enseignement supérieur. Sous ce rapport, notre pays n'a rien à envier aux autres nations de l'Europe : l'Institut agricole de Gembloux répond aux principales exigences : c'est là que peuvent s'instruire à fond ceux qui se destinent spécialement au génie agricole.

Mais il est permis de se demander si en dehors des écoles existantes, il n'y a plus rien à faire pour répandre les notions des sciences agronomiques. Déjà Charles Morren, dont nous aimons à rappeler la mémoire, avait inauguré à l'Université de Liège un cours d'agronomie professé avec ce talent qui rend la science aimable. Récemment encore les amis de l'agriculture nationale ont dû éprouver une vive satisfaction en entendant le savant Recteur de l'Université de Gand appeler de ses vœux la création d'une chaire d'agronomie auprès de la Faculté des sciences. Voici comment s'est exprimé M. le Dr Soupart dans son discours inaugural de l'année académique :

« Il est une lacune dans notre enseignement universitaire que je me fais un devoir de signaler à l'attention du Gouvernement

et du pays qu'elle intéresse au plus haut degré. Je veux parler de l'enseignement de l'agriculture, de cette branche-mère du commerce et de l'industrie que tout le monde devrait connaître et à l'égard de laquelle l'ignorance est cependant encore si grande et si générale.

« Le croirait-on? Dans notre Belgique, dans nos provinces flamandes si réputées pour leurs travaux et leurs produits agricoles, il existe une université où l'on enseigne toutes les sciences; où, à côté des quatre facultés ordinaires, on a créé des écoles du génie, des arts et manufactures et une école normale pour les professeurs de l'enseignement moyen; où l'on enseigne avec beaucoup d'extension l'histoire des peuples qui se sont succédé sur la terre, et où l'enseignement fait complètement défaut en ce qui concerne la manière dont cette terre pourvoit à tous nos besoins; on ignore comment elle procède au développement et à l'entretien de tous les êtres, animaux et végétaux qui nous entourent et qui servent eux-mêmes à nos usages journaliers, comment surtout l'homme peut tirer d'elle des produits variés et infinis pour le plus grand bien de l'humanité.

« En y réfléchissant bien, on doit reconnaître que ce sont là des choses de première nécessité parmi les connaissances humaines et qui devraient figurer en première ligne dans notre instruction. Aujourd'hui que l'agriculture tend de plus en plus à s'affranchir des anciennes routines, aujourd'hui que partout, les hommes de progrès et les Gouvernements cherchent à la transformer par la science, par la connaissance et la découverte des moyens, des méthodes et des procédés propres à développer les ressources de cette branche maîtresse, source première de la richesse et de la prospérité d'un pays, nous n'aurions pas à l'université l'enseignement de la science agricole?

« Tandis que nos voisins créent et multiplient les centres d'instruction pour l'agriculture, — qu'en France le Gouvernement vient de décréter trois classes d'écoles, primaires, moyennes et supérieures, dont l'une siégeant à Paris même, — que l'empire d'Allemagne compte aujourd'hui dix facultés ou

instituts supérieurs d'agriculture et 174 écoles de degrés divers, sans compter encore des conférences et d'autres cours publics, — que l'Autriche, la Hongrie, la Suède, le Danemark, la Suisse, l'Italie marchent dans la même voie (1), nous n'avons en Belgique qu'une seule école de ce genre, celle de Gembloux. Nous possédons encore, il est vrai, deux écoles d'horticulture ayant pour but de former des horticulteurs et des jardiniers capables, et l'on prescrit aux instituteurs primaires ruraux d'enseigner les principes élémentaires de cette dernière branche ou plutôt de l'arboriculture qu'ils connaissent bien peu eux-mêmes.

« Mais tout cela, toutes ces divisions de l'enseignement agricole et horticole, restreint et applicable seulement à certaines professions et à certaines classes de la société, ne suffisent pas pour le développement et la propagation des connaissances, comme elles ne satisfont pas aux besoins, aux nécessités de la science. Elles ne suffisent pas non plus pour ceux qui, sans vouloir faire de l'agriculture une profession, ont besoin cependant d'en avoir des notions générales, soit pour gérer leurs propres affaires, comme les propriétaires, soit pour gérer celle des autres, comme les avocats et les notaires, soit pour porter un jugement dans les cas de conflit ou de délits ruraux, comme les magistrats de l'ordre judiciaire, soit enfin pour servir de complément utile à leurs études scientifiques et professionnelles, comme les ingénieurs et les médecins.

« Tous seraient heureux de trouver à l'université un cours que leur position sociale et leur âge ne leur permettent pas d'aller suivre ailleurs, heureux de pouvoir puiser là des connaissances au moins théoriques sur des choses de première utilité qu'ils négligent aujourd'hui, faute d'occasion et de moyens de les apprendre.

(1) Voir dans la *Revue des deux mondes*, n° du 15 septembre 1876, un article de M. Bernard Varagnac.

« Un cours semblable, confié à un de ces hommes instruits et capables alliant le savoir pratique à la théorie comme Gand en possède, serait, j'en ai la conviction, suivi non seulement par nos élèves des différentes facultés qui iraient y chercher une récréation en s'instruisant, mais aussi par des personnes de la classe aisée, par des magistrats, des avocats, des médecins et des ingénieurs qui tous y trouveraient leur profit.

« La création de ce cours général ne serait sans doute que le prélude d'une organisation complète de l'enseignement agricole et de la fondation d'une école spéciale qui a autant sa raison d'être que nos écoles spéciales existantes, car elle aurait pour attributions multiples de former des agronomes instruits, des régisseurs, des ingénieurs agricoles et forestiers et des professeurs d'agriculture destinés à des écoles d'application.

« Persuadé que cette innovation, répondant à un besoin réel, doit devenir tôt ou tard le complément obligé de notre enseignement universitaire, qu'un projet d'organisation de ce genre ne peut que recevoir un accueil favorable devant nos Chambres législatives et l'assentiment général de nos populations, nous nous permettons de faire ici un appel au Gouvernement pour qu'il veuille user de son initiative à ce sujet, à l'occasion du projet de loi qu'il devra présenter incessamment aux Chambres sur le personnel enseignant mis en rapport avec les matières à enseigner dans les universités.

« Aujourd'hui que l'encombrement des professions libérales augmente de plus en plus, il y a là, croyons-nous, un moyen radical d'opérer une diversion salutaire en faveur de l'agriculture à laquelle s'attacherait désormais un attrait que n'y trouvent point actuellement les fils de cultivateurs, dont beaucoup se fourvoient en délaissant une profession honorable et lucrative, pour embrasser une autre dans laquelle ils ne rencontrent souvent que déboires et déceptions. »

La réalisation du vœu énoncé par M. le recteur Soupert serait hautement désirable. Un cours de culture donné dans un centre agricole et horticole comme Gand, par un homme initié

à la fois à la pratique agricole et aux théories nouvelles de la chimie et de la physiologie, sans lesquelles l'agronomie ne saurait plus faire un pas, rendrait des services inappréciables au pays tout entier.

Ém. Rodigas.

L'exposition automnale de la Société royale d'Horticulture et d'Agriculture de Verviers.

L'exposition organisée par la Société royale d'Horticulture et d'Agriculture de Verviers a été pour cette Société l'occasion d'un grand succès, je dirai plus, d'un vrai triomphe. Grâce à la prodigieuse activité, aux efforts énergiques de son sympathique Président, M. L. Olivier, et malgré les circonstances les plus défavorables, malgré l'abstention, justifiée partiellement par la saison, de la plupart des grands Établissements horticoles du pays, malgré la pénurie de la récolte fruitière, l'exposition de Verviers a été dans son ensemble une des plus remarquables auxquelles il nous a été donné d'assister. Il y avait là des collections de céréales magnifiques, des produits maraîchers d'une venue superbe dont il est impossible de signaler tous les exposants, des groupes admirablement cultivés de plantes fleuries et non fleuries appartenant à MM. Blutz et Bodson-Hendrickx de Verviers, des plantes ornementales en spécimens de culture à M. Peeters de Bruxelles, des *Phornium* à M. de Groot de Bruges et des Conifères à M. Ch. Van Geert d'Anvers. L'exposition comprenait aussi des collections très précieuses et très variées d'animaux de basse cour et de volière, mais c'est au point de vue de la pomologie qu'elle avait particulièrement réussi.

Les deux collections générales envoyées par le Cercle d'arboriculture de Liège et par la Société de Pomologie d'Anvers auraient été dignes de représenter la Belgique à une grande Exposition universelle. La première comprenait un ensemble de 810 variétés et la seconde de 520 variétés. Pour ces deux collections d'un mérite exceptionnel, le jury aurait voulu disposer de

récompenses hors ligne. Il a décerné une médaille d'honneur à la première et une médaille en vermeil par acclamation à la deuxième. La plupart des autres concours ont été vivement disputés ; il en est où il s'est présenté jusqu'à huit concurrents. Remarquons en passant le concours pour les plus beaux spécimens de 12 variétés choisies parmi les suivantes :

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Beurré Dumont. | 11. Poire de Tongre. |
| 2. Nouvelle Fulvie. | 12. Beurré Diel. |
| 3. Frédéric de Wurtemberg (1). | 13. Soldat Laboureur. |
| 4. Surpasse Crassane. | 14. Doyenné d'hiver. |
| 5. Duchesse d'Angoulême. | 15. Bergamotte de Pâques (2). |
| 6. Beurré d'Hardenpont. | 16. Beurré Bachelier. |
| 7. Beurré de France. | 17. Comte de Flandre. |
| 8. Passe Colmar. | 18. Doyenné gris de Luçon. |
| 9. Marie Louise Delecourt. | 19. Beurré Six. |
| 10. Calebasse Bosc. | 20. Louise bonne d'Avranches. |

Ce genre de concours est très intéressant. Plus que tous les autres il familiarise le public avec l'élite des bons fruits.

Arrêtons-nous aussi un instant aux concours 62 et 63. Ici MM. François Fléchet et Descardre ont obtenu respectivement un 1^{er} prix, médaille en argent, pour les 20 plus beaux spécimens de la poire *Légipont* et de la poire *Camburlin*. Voilà certainement deux fruits locaux, nous sommes-nous dit, que l'on doit tenir en bien haute estime dans les vergers de l'Est belge. J'appelle sur ces fruits l'attention de mes confrères. Je n'ai pas eu le temps de m'assurer si la *Légipont* est bien la synonyme de la *Fondante de Charneu* et si la *Camburlin* n'est pas identique avec la poire *Camerlingue*, qu'on trouve également beaucoup dans les vergers de St Trond. On a beaucoup remarqué la très nombreuse collection de fruits artificiels appartenant à l'École d'Horticulture de Vilvorde. Jusqu'à ce jour M. Th. Buchetet de Paris, le mouleur de ces beaux fruits, n'a pas trouvé de rival dans cet art d'imitation et ses produits se rapprochent autant que possible de la nature.

(1) Nous copions le programme.

(2) Cette variété serait-elle mangeable à Verviers ?

Les lecteurs du *Bulletin* ont vu avec plaisir à Verviers la collection de vignes marcottées et munies de leurs grappes, exposées par MM. Roda frères, de Turin, auxquels une médaille en vermeil a été décernée de ce chef hors de concours. Ce système a été décrit et figuré à la page 72 des *Bulletins* de 1875.

Une médaille de même valeur a été également accordée hors de concours à M. Goupy de Quabecq, pour sa collection de fruits, récoltés en Campine, à l'École d'Horticulture de Vilvorde, pour une collection de cent poires, et à M. le chevalier de Biseau d'Hauteville, à Binche, pour ses fruits de semis.

Il nous reste encore à signaler dans la section « *Sciences* », les succès de M. le Dr Chapuis avec un herbier composé de plantes de la flore verviétoise, une collection de mollusques utiles et de mollusques nuisibles à l'horticulture et à l'agriculture et une collection d'insectes nuisibles. — Une médaille en argent a été attribuée à la *Revue de l'Horticulture belge et étrangère*, comme « publication récente apte à favoriser le développement de l'horticulture et de l'agriculture en Belgique. »

En terminant, nous avons à féliciter la Société de Verviers des excellentes dispositions prises pour l'arrangement des produits horticoles notamment. Il est vrai de dire que le local s'y prêtait à merveille. Comme à Mons l'École Normale, à Verviers la nouvelle École moyenne avait prêté à la fête de Flore et de Pomone ses vastes salles et ses cours spacieuses. — Pendant les vacances, les établissements d'instruction, tels que ceux de Mons et de Verviers, conviennent admirablement pour les Expositions. Que ce soit pour tous les amis du progrès et de la lumière un nouveau stimulant et que leur concours généreux soit acquis partout où il y a une localité à doter d'une école.

Éd. Pynaert.

Calendrier du primeuriste.

DÉCEMBRE.

Durant ce mois, le jardinier doit veiller chaque jour à éviter les effets des brusques changements de température, si fréquents dans nos contrées. Les premières potées de fraisiers commencent à être forcées : l'arrosement doit être très modéré et l'aérage ne sera fait que pendant quelques instants et par les plus beaux jours. De nouvelles couches sont établies pour recevoir les godets des melons et concombres à déplanter plus tard. Il faut soigner aussi pour les semailles de pourpier, laitues, carottes et radis. On plante des choux-fleurs et des laitues. Les asperges peuvent être mises sur couche, mais celles qu'on tient à conserver, sont chauffées sur place. On couvre les choux marins de grands pots que l'on recouvre à leur tour de fumier selon l'intensité du froid. Ces plantes, comme d'ailleurs toutes les autres, réclament le maintien rigoureux de la température dont elles ont besoin et que l'on conserve au moyen de réchauds qu'il faut retourner ou renouveler autour des couches, afin d'en activer la chaleur. On conçoit que celles-ci doivent être assez étroites afin que l'influence des réchauds les pénètre suffisamment. Le fumier des couches de novembre peut être fort bien employé au même usage, pourvu qu'on y ajoute une moitié de fumier nouveau.

Inutile de dire que les cultures indiquées pour le mois précédent peuvent continuer selon le besoin de la consommation.

Ém. Rodigas.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte.

(Suite, voir p. 242.)

Le recouvrement de nos quittances à l'étranger ne pouvant s'effectuer que par l'intermédiaire des maisons de banque et devenant par là très onéreux, nous engageons vive-

ment les personnes qui ne nous ont pas encore remis le montant de leur souscription, à nous l'adresser par mandat postal. Ce mode de paiement est le plus simple et le moins coûteux. Nous prions également nos souscripteurs belges de faire de même. L'envoi du portrait se fera immédiatement après. Nous effectuerons nous mêmes, à partir du 15 décembre, l'encaissement des sommes impayées à cette date. Les frais de recouvrement sont naturellement à la charge des souscripteurs.

Le Comité devant se réunir en janvier, nous engageons vivement les Présidents de Sociétés et tous ceux qui ont encore des listes en circulation, à nous les faire parvenir avant la fin du mois.

Pour le Comité :

Éd. P.

SEPTIÈME LISTE.

Vereeniging Loco et Tempore, Amsterdam	20	»
Alph. Mortelmans, Villa Mylius, à Blevio, Lago de Como	10	»
Adrien Benoit, horticulteur, Lyon	10	»
Dominique Vande Putte, horticulteur, Meirelbeke	3	»
Joseph Cattoor, Eccloo	3	»
de Kerchove d'Ousselghem, Gand	50	»
Chevalier Maso Trieste, Padoue	50	»
Société centrale d'horticulture du département de la Seine-Inférieure	50	»
Roville, propriétaire, à Gerbewiller	5	»
Joseph Sommen, château de Gerbewiller	5	»
Grégoire, président, à St Nicolas	5	»
Van Mieghem, vice-présid., St Nicolas	5	»
J. Van Wtberghe, trésorier	5	»
Albert Leconte, secrétaire	5	»
Félix Van Namen, administrateur	5	»
Jornal de Horticultura pratica, à Porto, Portugal, rédac- teur en chef Oliveira junior	25	»
Francisco Gheresi, Cadiz, Portugal	11	»
Jean Tonel, propriétaire, ancien horticulteur, Mexico	20	»
Van Vrekom-de Nayer, Membre de la Députation per- manente de la Flandre orientale	20	»
Société des conférences agricoles et horticoles d'Ixelles	50	»
Louis Legrand, de la maison Wallem et C ^{ie} , hort., Ledeberg	10	»

A reporter . . . fr. 367 »

Report.	fr. 367	,
Levêque et fils, horticulteurs, Yvry s/Seine, France	20	,
Lemonnier, hort., rue des Palais, Bruxelles.	20	,
Guillaumain, place verte, 28, Bruxelles	3	,
Decraan-Longhé, hort., chaussée de Vleurgat, Bruxelles	2	,
De Mesmaker, horticulteur, rue des quatre vents, Molenbeek-S ^t -Jean, Bruxelles.	2	,
A. Wiringer, chef de culture chez M. Philippart, rue Blanche, Ixelles	2	,
Bucholts, propriétaire, chaussée de Vleurgat, Ixelles	2	,
A. B. Bruneau, propriétaire, Uccle	10	,
J. Allard, propriétaire, Uccle	10	,
Polydore Vervaene, chef de culture, chez M. Allard, à Uccle	5	,
Victor Bourlard, horticulteur, Stalle, sous Uccle	2	,
Guillaume Elsier, horticulteur, Stalle, sous Uccle	2	,
Félix Vindevogel, chef de culture au Jardin botanique de l'État, Bruxelles.	5	,
François Vervaene, horticulteur, Meirelbeke	25	,
Ad. Deloore, horticulteur, Meirelbeke.	5	,
Gust. Vanden Heede, horticulteur, rue du Casino, Gand	5	,
Pernotte, fabricant, Gendbrugge	10	,
Carlo Van Seymortier, chef de culture du Comice agricole de San Marco, Toscane	5	,
Pierre Claeys, garde-champêtre, Gendbrugge	3	,
F. Strauch, superintendent, Spring grove Cemetery, Cincinnati.	100	,
D ^r Soupard, recteur à l'Université de Gand	25	,
Van Ooteghem, bourgmestre, Ledeborg	10	,
Van Aelbroeck, avocat, Gand	5	,
Louis Van Steene, sous-instituteur, Sysseele.	2	,
Vander Meulen, horticulteur, Bruxelles.	5	,
Fréd. Laurentius, rue Eggermont, 81, Ledeborg	5	,
Dereu d'Ardenne, propriétaire, Verviers	20	,
S. Jupsin, propriétaire, Verviers	20	,
C. Lehane, secrétaire de la Soc. royale d'agr. et d'hort. Verviers	5	,
Peeters et fils, horticulteurs, Bruxelles	20	,
Ch. Van Geert fils, hort., Anvers	5	,
Lhoëst, directeur adj. du Jardin zoologique d'Anvers	5	,
Montant de la septième liste	fr. 732	,
» des listes précédentes	10,155 06	,
Total.	fr. 10,887 06	

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LES

SIX VOLUMES DE LA PREMIÈRE SÉRIE

(1865-1871).

Cercle d'arboriculture de Belgique. Actes et documents.

Admissions de membres, 1865, p. 15. — 1866-67, p. 14, 43, 107, 258. — 1868, p. 5, 19, 155, 220. — 1869, p. 14, 63, 194. — 1870, p. 56, 103, 221, 245. — 1871, p. 24, 91, 166, 259.

Adresse au Roi, 1866-67, p. 1.

Assemblées générales, 1865, p. 43, 52. — 1866-67, p. 3, 57, 110, 129, 265. — 1868, p. 27, 93, 209, 275. — 1869, p. 7, 66, 196. — 1870, p. 62, 125. — 1871, p. 49, 141, 221.

Bibliothèque, règlement, 1865, p. 15. — 1870, p. 15.

Bibliothèque, catalogue, 1866-67, p. 32, 55, 127. — 1871, p. 15.

Comité. Séances, 1865, p. 25, 28, 51, 53, 56, 59. — 1866-67, p. 17, 53, 105. — 1870, p. 224.

Composition du Comité pour 1868, p. 2. — Pour 1869, p. 6. — Pour 1870, p. 14. — Pour 1871, p. 4.

Questions à l'étude et projets à l'examen, 1870, p. 217, 218.

Rapport sur la situation et les travaux du Cercle d'arboriculture, par Ém. Rodigas, en 1865, 1866-67, p. 10, — en 1866-67, p. 81, — en 1867-68, p. 27, — en 1868-69, p. 16, — en 1869-70, p. 57, — en 1870-71, p. 27.

Règlement, 1865, p. 9. — 1870, p. 9. — 1871, p. 9.

Sections locales. Anvers, 1870, p. 129.

— Gand, 1870, p. 201, 294.

— Liège, 1870, p. 5, 290, 293.

Statuts, 1865, p. 5. — 1870, p. 5. — 1871, p. 5.

Arboriculture fruitière.

Arboriculture à l'Exposition universelle, par Dr Pigeaux, 1866-67, p. 171.

Arboriculture fruitière au Congrès de Londres, par Ém. Rodigas, 1866-67, p. 91, 135, 153, 177, 242. — 1868, p. 183, 250.

Arboriculture fruitière en Danemark, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 167.

Arboriculture fruitière en Néerlande, par Van Hulle, 1869, p. 153, 175, 226.

Badigeonnage des arbres fruitiers, par Éd. Pynaert, 1870, p. 288.

Bouturage de la Vigne, procédé nouveau, 1866-67, p. 123.

Casement du Poirier, par E. Wéry, 1870, p. 184.

Conservation des greffons, par Fr. Burvenich, 1869, p. 61.

Considérations sur la taille, par J. Sommeiller, 1866-67, p. 228.

Cordons en zig-zag, par Éd. Pynaert, 1870, p. 216.

Cueillette des fruits, par A. Mas, 1869, p. 82.

Culture de la Vigne en Angleterre, par Vander Meersch, 1868, p. 70.

Culture de la Vigne en contre espalier, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 23.

Culture des péchers en plein vent en Allemagne, 1871, p. 274.

Culture du Prunier d'Ente, par Lauze, 1870, p. 58.

Culture forcée de la Vigne à Garston, par E. Mertens, 1869, p. 214.

Culture forcée du Pécher, par Éd. Pynaert, 1868, p. 203.

Culture perfectionnée du Noyer, 1866-67, p. 123.

Déplantation estivale, par Ch. Patin, 1870, p. 184.

Dressage des pyramides, par Fr. Burvenich, 1870, p. 233.

Excursion à l'Exposition universelle de Paris, par Fr. Burvenich et H. J. Van Hulle, 1866-67, p. 246, 271. — 1868, p. 77, 101, 161, 258.

Faux bourgeon, par H. J. Van Hulle, 1869, p. 42.

Formation du Pécher, par L. Meert, 1870, p. 142.

Formes sinueuses de la Vigne, par A. Pirotte, 1866-67, p. 168.

Formes sinueuses du Poirier, par A. Pirotte, 1866-67, p. 255.

Fruiterie modèle, par Ém. Rodigas, 1868, p. 257.

Greffage printanier en Angleterre, par Fr. Forckel, 1868, p. 20.

Grefe de boutons à fruits, 1866-67, p. 198.

Grefe d'été en couronne, par Th. Mulié, 1868, p. 111.

Grefe du Noyer, par De Mortillet, 1868, p. 87.

Grefe du Noyer, par Ch. Baltet, 1869, p. 63.

- Incision annulaire de la Vigne, par Ch. Baltet, 1870, p. 227.
Jardin fruitier bourgeois, par Fr. Burvenich, 1870, p. 208.
Marcottage de la Vigne, nouveau procédé, par Fr. Burvenich, 1866-67, p. 201.
Moyen d'augmenter le volume des fruits, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 3.
Multiplication, culture et taille de la Vigne, par Fr. Delsa, 1870, p. 109.
Non taille et arqûre des brindilles, par Buisseret, 1868, p. 38.
— — par Van Hulle, 1869, p. 88.
Nouvelle méthode de taille, par A. Pirotte, 1869, p. 165.
— — appréciations, par Fr. Burvenich, 1869, p. 170.
Noyer fertile, par Éd. Pynaert, 1870, p. 213.
Petit jardin fruitier, par Fr. Burvenich, 1869, p. 43.
Pincement de la Vigne, par H. J. Van Hulle, 1870, p. 177.
Plantation fruitière le long des routes, par A. Van Imschoot, 1868, p. 229.
Plantez peu profondément, par H. J. Van Hulle, 1870, p. 268.
Pommiers dans les jardins, par Fr. Burvenich, 1870, p. 123.
Procédé Jalbert pour obtenir les deux premières branches d'un arbre fruitier,
par Hérineq, 1868, p. 7.
Retardement de la végétation des arbres précoces, par Burvenich, 1869, p. 24.
Soufrage de la Vigne, 1866-67, p. 174.
Taille des racines, par Hordebise, 1870, p. 74.
Taille du Pêcher en forme tabulaire, par Éd. André, 1866-67, p. 213.
Taille rationnelle applicable en Angleterre, par Van Hulle, 1866-67, p. 114.
Taille sur empâtement, par H. J. Van Hulle, 1868, p. 43, 158.
Taillez pas trop court les rameaux latéraux, par Van Hulle, 1870, p. 289.
Traitement des ailerons de la Vigne, par Burvenich, 1870, p. 182.
Transplantation des arbres, par Is. De Smedt, 1869, p. 234.
Vigne et raisin, 1870, p. 192, 237.

Pomologie.

- Arbres fruitiers (Les) dégénèrent-ils? par Éd. Pynaert, 1863, p. 70.
Abricot de Schiraz, 1866-67, p. 174.
Amateurs de Pomologie, 1870, p. 237.
Aux obtenteurs de fruits nouveaux, 1870, p. 72.
Cerisier à bouquet, par Éd. Pynaert, 1870, p. 172.
Cerise Beauté de l'Ohio, par Éd. Pynaert, 1870, p. 88.
Cerise Bigarreau des Capucins, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 121.
Cerise de Mai, par Éd. Pynaert, 1870, p. 207.
Cerise d'Ostheim, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 43.
Classification des pêchers, par Carrière, 1866-67, p. 45.
Culture du Pêcher en plein vent, par Hordebise, 1869, p. 64.

Douze meilleures poires de verger, 1866-67, p. 264. — 1869, p. 25. — 1870, p. 44, 45.

Douze meilleures poires françaises, 1870, p. 47.

Études historiques sur les progrès de l'arboriculture fruitière et la pomologie, par Éd. Pynaert, 1865, p. 61.

Études pour servir à l'histoire de la pomologie, par Pynaert, 1866-67, p. 84.

Fraise Double perpétuelle, par N. Gaujard, 1870, p. 258.

Fruits à déclasser, par Van Imschoot, 1868, p. 227.

Fruits recommandables, par Ch. Baltet, 1868, p. 40.

Groseillier à maquereau sans épines, 1866-67, p. 285.

Meilleures pommes de verger en Hollande, par Éd. Pynaert, 1870, p. 86.

Meilleures variétés de poires, par Decaisne, 1866-67, p. 90.

Meilleures variétés de poires pour verger, par Éd. Pynaert, 1869, p. 78, 106, 143, 208. — 1870, p. 77, 143, 189, 254.

Nouvelle poire, 1870, p. 47.

Nouvelles poires hybrides, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 42.

Nouvelles variétés de vignes, 1866-67, p. 232.

Nouvelles vignes en Angleterre, par A. Vander Meersch, 1869, p. 225.

Origine du Brugnion, 1871, p. 217.

Pêches de plein vent, par Éd. Pynaert, 1870, p. 261, 278.

Poires à l'exposition d'Anvers, 1870, p. 42.

Poire Beurré de Nivelles, par A. Boucqueau, 1870, p. 90.

— Beurré Dubuisson, par Delrue-Schrevels, 1870, p. 93.

— Bézy Césarine, par Is. De Smedt, 1870, p. 174.

— Bézy de Bon secours, 1868, p. 64.

— Doyenné d'hiver à feuilles panachées, par Pynaert, 1866-67, p. 282.

— Fondante du Panisel, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 42.

— Fondante Thirriot, par Ch. Gilbert, 1870, p. 117.

— Henriette Van Cauwenberghe, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 194.

— Joséphine de Binche, par Éd. Pynaert, 1870, p. 33.

— nouvelles, 1868, p. 208.

— Reinette de Kienast, 1870, p. 274.

— Reinette Van Eyck, 1870, p. 267.

Poires types de perfection, 1870, p. 46.

Pomme Belle de Lippe, par Fr. Rodigas, 1866-67, p. 65.

— de Brichy, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 120.

— Gravensteiner, par Éd. Pynaert, 1870, p. 134.

— Guelton, par Henri Delmotte, 1870, p. 193.

Quelques fruits nouveaux, 1866-67, p. 261.

Raisin Champion doré, par Éd. Pynaert, 1869, p. 173.

Raisins de plein air en Belgique, par B. C. Du Mortier, 1870, p. 86.

- Ronce à gros fruits, 1868, p. 207, 272.
Six meilleures pommes de verger, par Baltet, 1870, p. 262.
Synonymie du Beurré Dubuisson, 1871, p. 176.
Variétés locales de fruits, par Éd. Pynaert, 1870, p. 266.

Horticulture florale et ornementale.

- Cèdre de l'Atlas, 1871, p. 210.
Clematis hybrida aurea, 1866-67, p. 262.
Fresne (nouvelle variété), 1866-67, p. 292.
Orme doré, 1866-67, p. 103.
Orme gras à larges feuilles, par Ém. Rodigas, 1868, p. 36.
Pêcher à feuilles rouges, 1871, p. 217.
Peuplier parasol de St Julien, 1866-67, p. 283.
Robinia pseudo-acacia, par Fr. Burvenich, 1869, p. 103.

Insectologie.

- Destruction du lucane, 1871, p. 214.
Destruction du ver blanc, par F. Pouchet, 1866-67, p. 196. — 1870, p. 122.
Destruction hivernale des pucerons, 1870, p. 230.
Échenillage d'hiver, 1866-67, p. 233.
Exemple d'échenillage, 1870, p. 73.
Fléau des Lilas et des Troënes, par P. Joigneaux, 1866-67, p. 227.
Influence de la chaux sur le puceron lanigère, par Hordebise, 1870, p. 289.
— 1871, p. 212.
Insecte utile, par A. Vander Meersch, 1866-67, p. 161.
Insecticide économique, 1866-67, p. 132.
Nouvel ennemi des Conifères, par Éd. Pynaert, 1870, p. 146.
Otiiorhynque sillonné, par Éd. Pynaert, 1870, p. 197.
Remède contre les parasites, 1866-67, p. 89.

Bibliographie.

- André (Éd.). Le mouvement horticole, 1867, p. 139.
" Un mois en Russie, 1870, p. 116.
Baltet (Ch.). Arboriculture fruitière et viticulture, 1870, p. 114.
" L'art de greffer, 1869, p. 134.
" Culture des arbres fruitiers, au point de vue de la grande production, 1871, p. 216.
" Culture du Poirier, 1863, p. 57.

- Buisseret (D.). Conférences sur la culture des arbres fruitiers, 1869, p. 188.
- Burvenich (Fr.). Aspergiën overal en voor iedereen, 1870, p. 220.
- " De boomgaard of de fruitboomen, enz., 1866-67, p. 40.
 - " De burgerlijke fruitweek, 1870, p. 290.
 - " Snoei der fruitboomen, 1865, p. 60.
- Carrière (E. A.). Origine des plantes domestiques, 1869, p. 192.
- Dandois (H.). Souvenir du Berry, 1870, p. 111.
- De Damseaux (Ed.). L'azote et la végétation, 1870, p. 118.
- De Mortillet (P.). Le Cerisier, 1869, p. 192. — 1870, p. 92.
- " Les meilleurs fruits, 1866-67, p. 50, 46.
 - " Le Poirier, 1870, p. 275.
- Du Mortier (B. C.). Pomone tournaïsiennne, 1869, p. 260.
- Insectologie agricole, 1868, p. 91. — 1869, p. 192.
- Jamain (Ferd.). Fruits à cultiver, 1868, p. 272. — 1869, p. 126.
- Koch (Karl). Dendrologie, 1869, p. 191.
- Leroy (André). Dictionnaire de pomologie, 1870, p. 179.
- Mas (A.). Le verger, 1869, p. 127, 260.
- Mas et De Mortillet. Leurs publications, 1869, p. 305.
- Morren. L'horticulture à l'Exposition de Paris, 1870, p. 117.
- Mulder (L.). De nieuwe boeren goudmijn, 1871, p. 242.
- Over de beredening en behandeling der fruitboomen, 1870, p. 110.
- Pynaert (Ed.). Études historiques sur les progrès de l'arboriculture et de la pomologie, 1865, p. 56.
- " Les serres vergers, 1869, p. 260.
 - " Manuel de l'amateur de fruits, 1866-67, p. 112, 200.
 - " Over het enten en griffelen der fruitboomen, 1870, p. 119.
- Rodigas (Em.). De burgerlijke moestuin, 1871, p. 300.
- Vander Bruggen (L.). Manuel de culture, 1866-67, p. 63.
- Van Hall. De kruidtuin van Middelburg, 1871, p. 215.
- Van Hulle (H. J.). Boomteelt, 4^{de} uitgave, 1870, p. 120, 127.
- Verlot (J. B.). Arboriculture fruitière en 24 leçons, 1869, p. 189.

Expositions.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| Anvers, 1866-67, 279. — 1870, 284. | Gand (internationale), 1868, 114, 64. |
| Audenarde, 1866-67, 252. — 1870, 242. | Lierre, 1869, p. 187, 257. |
| Beirvelde, 1870, p. 246 | Lima, 1871, p. 214. |
| Bordeaux, 1868, p. 205, 270. | Londres (universelle), 1871, 240, 200. |
| Deinze, 1870, p. 246. | Louvain (fruits), 1866-67, 176, 206. |
| Dijon, 1869, p. 257. | — 1869, p. 187. — 1870, p. 120. |
| | 187. — 1871, p. 196. |

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| Maestricht, 1868, 208. — 1869, 186. | Tournay, 1866-67, p. 198; 239. — |
| Mons, 1869, 237. — 1871, p. 219. | 1869, p. 238, 86 144, 238. — 1870, |
| Paris (universelle), 1866-67, p. 102. | p. 248. |
| St Pétersbourg et Hambourg, 1869 | Tirlemont, 1866-67, p. 282. |
| p. 143. | Troyes, 1866-67, p. 102. |
| Sylviculture, par Éd. Pynaert, 1869, | Uccle, 1868, p. 158. |
| p. 116, 213, 111, 218. | Wyngheue, 1870, p. 282. |

Mélanges.

- Acacia blanc, son utilité, par Fr. Burvenich, 1869, p. 103.
Acide phénique, par Ém. Rodigas, 1868, p. 267.
Action de certains gaz sur la végétation, par Fr. Crépin, 1866, p. 67, 76.
Antidote contre les lapins et les lièvres, 1871, p. 254.
Apparence de la récolte, 1870, p. 124.
Appel à la charité, 1871, p. 51, 100.
Arboriculture à l'Exposition de Gand, 1866-67, p. 230.
Arboriculteurs diplômés, 1866-67, p. 16, 256. — 1868, p. 304. — 1869, p. 255. — 1870, p. 294.
Arboriculture aux environs de Londres, par E. Mertens, 1866-67, p. 68.
Arboriculture en Italie, 1871, p. 233.
Arboriculture en Russie, par Éd. André, 1869, p. 150.
Arboriculture fruitière à Harlem, 1870, p. 73. 81.
Bon exemple, 1871, p. 299.
Bons fruits et les mauvais, par Jamain, 1860, p. 120.
Botanique à l'usage des jardiniers, par Fr. Crépin, 1866-67, p. 147, 204. — 1868, p. 68, 108, 196. — 1869, p. 30, 111, 151.
Chataignier greffé sur Chêne, par Ém. Rodigas, 1868, p. 64.
Chronique arboricole, par Ém. Rodigas, 1869, p. 142, 186, 257.
Clôtures fruitières, par Éd. Morren, 1869, p. 34.
Coloration des fruits sans lumière, 1870, p. 123.
Concours d'arboriculture en Hollande, 1869, p. 167.
Concours de vergers dans la Flandre Or., 1870, p. 287. — 1871, p. 236, 281.
Conférence à Amsterdam, 1866-67, p. 237.
Conférences horticoles, 1863, p. 84. — 1866-67, p. 87.
Congrès pomologique de France, 1866-67, p. 199. — 1868, p. 208, 235. — 1870, p. 264.
Conservation de la Bergamotte Esperen, 1871, p. 271.
Consommation des fruits à Paris, 1866-67, p. 124.
Conservation des raisins, par Buchetet, 1869, p. 156.
Décoration agricole, 1866-67, p. 32.

- Distinction à l'horticulture, 1870, p. 121.
Doyen des espaliers, 1871, p. 44.
École d'horticulture de l'État, à Gand, personnel, règlement, 1871, p. 247.
École d'horticulture à Vilvorde, 1868, p. 272.
École de semis de M. Grégoire-Nélis, 1870, p. 36, 101, 119, 144.
Élèves diplômés de l'Ecole d'horticulture de Gand, 1868, p. 306.
Émules du Wellingtonia, 1866-67, p. 284.
Engrais chimique et arbres fruitiers, par Éd. Pynaert, 1870, p. 293.
Enseignement horticole en France, 1866-67, p. 262.
Étiquettes imprimées et gommées pour fruits, 1871, p. 243, 263, 297.
Examens d'arboriculture, 1866-67, p. 131. — par Van Hulle, 1876, p. 139.
Excursion arboricole dans quelques jardins des environs de Gand, par Éd. Pynaert, 1866-67, p. 218.
Expositions de fruits, par Fr. Burvenich, 1869, p. 71, 83.
Forme en cordon horizontal, par Fr. Burvenich, 1869, p. 210.
Fruits du jardin Van Mons, 1866-67, p. 24, 260, 283.
Gare à l'Oïdium, 1866-67, p. 183.
Grefe Boisselot, 1866-67, p. 33.
Grégoire-Nélis (M.), décoré, 1868 p. 64.
Haies fruitières de Bruxelles à Louvain, par Ém. Rodigas, 1869, p. 102, 119.
— 1870, p. 214.
Importance des vignobles en France, 1866-67, p. 283.
Importance du commerce des fruits, par Éd. Morren, 1870, p. 76.
Influence du froid sur la direction des branches, par Crépin, 1866-67, p. 73.
Influence du sujet sur la greffe, 1866-67, p. 282.
Institut de Watergraafsmeer, 1871, p. 242.
Jardin de l'instituteur, par Fr. Burvenich, 1870, p. 190, 203, 283.
Jardin fruitier de M. De Poorter, par Fr. Burvenich, 1870, p. 233.
" " du professeur Hennau, par H. J. Van Hulle, 1870, p. 237.
" " de M. Millet, par H. J. Van Hulle, 1870, p. 269.
Koch (professeur Karl), 1866-67, p. 176.
Lettre de M. Buchetet, 1868, p. 302.
" M. Burvenich, p. 303.
Maladie de la Vigne, 1866-67, p. 261.
Maladie de l'Oranger, 1868, p. 271.
Marche de la sève, par F. Crépin, 1866-67, p. 98.
Mastic à greffer, 1870, p. 219.
Morren (M. Éd.), décoré de la Légion d'honneur, 1868, p. 64.
Moyen de faire grossir les poires, par P. Van Lil, 1868, p. 204.
Moyens de garantir les boutons des moineaux, par Fr. Burvenich, 1870, p. 292.
Note sur la végétation, par Ém. Rodigas, 1868, p. 306.

- Nouveau système de non-taille, 1868, p. 205.
Nutrition des arbres par imbibition, par De Veen, 1870, p. 83.
Oeuvre d'art offerte au président Du Mortier, 1870, p. 69.
Orientation des arbres, par Crépin et par Éd. Pynaert, 1869, p. 56, 180.
Plantation fruitière dans les jardins d'agrément, par Burvenich, 1870, p. 181, 199.
Poire Bergamotte Esperen greffée sur épine, 1871, p. 271.
Promoteurs de l'arboriculture en France, par P. De Mortillet, 1866-67, p. 113.
Proposition du Dr Koch, 1870, p. 123.
Prix décerné aux Bulletins, 1870, p. 217. — 1871, p. 242.
Rapports et rapporteurs, par Buchetet, 1868, p. 233.
Rhus glabra laciniata, 1866-67, p. 122.
Rien de neuf sous le soleil, par Fr. Burvenich, 1869, p. 222.
Ronnberg (M. A.), décoré de la Légion d'Honneur, 1868, p. 64.
Rusticité d'un Camellia, 1866-67, p. 103.
Siphon alimentateur des arbres fruitiers, par Burvenich, 1870, p. 140, 218.
Soufrage des fruits malades, par Weber, 1869, p. 60.
Souscription en faveur des horticulteurs français, 1871, p. 48, 193, 244.
Suppression et choix des fleurs d'arbres fruitiers, par Ém. Rodigas, 1868, p. 58.
Utilité contestée des oungents et mastics, 1866-67, p. 101.
Visite à quelques jardins fruitiers de Liège, par Ém. Rodigas, 1868, p. 298.
Wellingtonia (les plus anciens de l'Angleterre), 1866-67, p. 101.

Nécrologie.

- Baumann (A.), 1866-67, p. 264.
Bremond (J. B.), 1866-67, p. 104.
Cripps (H. H.), 1866-67, p. 104.
Gailly (Ant.), 1866-67, p. 260. — 1868, p. 14.
Jacques, 1866-67, p. 55.
Jahn (Fr.), 1866-67, p. 80.
Léopold Ferdinand, comte de Hainaut, 1869, p. 5.
Lindley (John), sa vie et ses œuvres, par Ém. Rodigas, 1866-67, p. 19.
Royer (A. P. A.), 1866-67, p. 164. — 1870, p. 244.
Siebold (P. F. von), 1866-67, p. 103.
vanden Hecke de Lembeke (Victor), 1869, p. 123. — Notice biographique, par Ém. Rodigas, 1870, p. 40.
Verrier (Louis), 1866-67, p. 104.

Planche coloriée.

- Fraise double perpétuelle, 1871, p. 238.

Planches noires.

- I, II. Botanique, détails de physiologie, 1866-67, p. 147. — 1868, p. 108.
 XIII. Etiquettes pour fruits : tableaux A, B, C, 1871, p. 244, 264, 296.
 X. Fac simile du diplôme d'honneur offert au Président, 1870, p. 46.
 VI. Formes d'arbres, 1868, p. 86.
 III, IV. Formes d'arbres fruitiers, 1866-67, p. 249, 272.
 VII. Fruiterie modèle, 1868, p. 257.
 VIII. Greffage printanier, 1870, p. 20.
 XI. Pomone, statuette en bronze, 1870, p. 172.
 V. Taille sur empâtement, 1868, p. 43.
 IX. vanden Hecke de Lembeke (portrait de Victor), 1870, p. 39.
 XII. Van Mons (portrait de J. B.), 1871, p. 224.

Figures.

- | | |
|---|---|
| Arbre forme en U, 1870, p. 210. | Cordons sinueux de vignes, 1866-1867, p. 169. |
| Candélabre à branches sinueuses, 1866-67, p. 169. | Cordon vertical, 1870, p. 241. |
| Cerise à bouquet, 1871, p. 172. | " " de Vigne, 1870, 240. |
| • beauté de l'Ohio, 1870, p. 89. | Échenilloire, 1869, p. 234. |
| • Bigarreau des Capucins, 1866-1867, p. 121. | Fuseau, 1870, p. 212. |
| • de Bruges, 1866-67, p. 73. | Greffage de boutons à fruits, 1866-1867, p. 183. |
| • de Mai, 1870, p. 207. | Greffage par approche, 1871, p. 88. |
| • d'Ostheim, 1866-67, p. 43. | Haie fruitière, 1868, p. 247. |
| Clôtures fruitières des Chemins de fer, 1869, p. 55, 56. | Formation des cordons par les ailerons de la Vigne, 1871, p. 183. |
| Conduite de la Vigne, 1871, p. 115. | Jardin fruitier de M. Millet, 1870, p. 277. |
| id. id. système Delaville, 1871, p. 113. | Marcottage Calloigne, 1866-67, p. 201. — 1871, p. 112. |
| id. id. système savoisien, 1866-67, p. 6. | Modèles d'arbres à l'exposition de Harlem, 1871, p. 77, 79, 83, 84, 88. |
| Conservation du raisin, 1868, p. 246, 263. | Modèle de serpette, 1866-67, p. 217. |
| Contr'espallier à 5 branches, 1868, p. 251. — 1870, p. 211. | Non taille, 1869, p. 93, 94, 97. |
| id. double, 1866-67, p. 146. | Nouvelle méthode de taille, 1869, 168. |
| Cordon géniculé, 1870, p. 216. | Petite serre à Vigne, 1868, p. 248. |
| Cordon horizontal, 1869, p. 211. — 1870, p. 212. | Plan d'un jardin fruitier bourgeois, 1870, p. 209. |
| | Plantation fruitière, 1870, p. 202. |

- Plantation sur butte, 1871, p. 270.
- Poire Bergamotte Esperen, 1870, 189.
- » Beurré d'Amanlis, 1869, p. 80.
 - » » Diel, 1870, p. 75.
 - » » Dubuisson, 1871, p. 97.
 - » » Durondeau, 1869, 145.
 - » » rance, 1870, p. 145.
 - » Bon chrétien William, 1869, 149.
 - » Conseiller à la Cour, 1870, p. 82.
 - » Double Philippe, 1870, p. 236.
 - » Fondante du Panisel, 1866-1867, p. 88.
 - » » Thirriot, 1871, p. 118.
 - » Henriette Van Cauwenberghe, 1866-67, p. 195.
 - » Joséphine de Binche, 1871, 33.
 - » » de Malines, 1869, 208.
- Poire Louise Bonne d'Avranches, 1869, p. 109.
- » Soldat Laboureur, 1869, p. 108.
 - » Beurré Sterckmans, 1870, 149.
- Pomme Belle de Lippe, 1866-67, 63.
- » de Brichy, 1866-67, p. 120.
 - » Gravensteiner, 1871, p. 134.
- Procédé d'aérage, 1866-67, p. 153.
- » coupe horizontale, 1866-67, 156.
 - » système Ormson, 1866-67, 156.
- Pyramide modèle, 1870, p. 256.
- » palmette de pommier, 1871, p. 125.
- Raisin Champion doré, 1869, p. 173.
- Serre à Orangers, 1866-67, p. 153.
- Serre fruitière adossée, 1868, p. 188.
- Vigne du Jardin botanique, 1870, 192.

Le Jardin d'agrément et le potager,

Supplément au volume de 1871.

	Pages.
Abris et couvertures des plantes en hiver, par H. J. Van Hulle	92
Arrangement d'une corbeille parterre, par H. J. Van Hulle	25
Bouquets de S ^{te} Barbe, par Éd. Pynaert	84
Cercle des horticulteurs de Bruges	27
Cerfeuil tubéreux, par Éd. Pynaert	57
Chenillette, par H. J. Van Hulle	56
Chicorée bruxelloise, par Fr. Burvenich.	86
Corbeilles, parterres, plates bandes, etc., par Fr. Burvenich	41
Culture des Calcéolaires herbacées, par John Bénary.	59
Culture des choux en sillons, par Fr. Burvenich	50
Culture des Glaïeuls, par Ém. Rodigas	11
Culture rationnelle de l'Asperge, par Ém. Rodigas	17
Destruction des hannetons, par Fr. Burvenich	37
Encore la pomme de terre rose d'Amérique, par Fr. Burvenich	83
Épimèdes, par Ém. Rodigas.	32
135 ^{me} Exposition de plantes à Gand, par H. J. Van Hulle	19
Exposition de la Société royale de Flore, à Bruxelles, le 23 avril 1871	46
Floraison hivernale des jacinthes sur carafons, par Éd. Pynaert	81
Florales de Louvain, par Ém. Rodigas	70
Fraise Docteur Morère, par E. A. Carrière	89
Froid précoce de l'hiver de 1871-1872, par H. J. Van Hulle, ...	94

	Pages.
Funkia panachés, par Ém. Rodigas	80
Graminées ornementales, par Fr. Burvenich	5
Gynerium argenté, par Éd. Pynaert	28
Haricot d'Espagne, par Fr. Burvenich	30
Hivernage des brocolis, par H. J. Van Hulle.	9
Jardin botanique de l'Université de Gand, par Ém. Rodigas.	40
Marantha, par Lucien Linden	24
Note sur le <i>Lilium auratum</i> , par Éd. Pynaert	77
Nouveau produit maraîcher, par Ém. Rodigas	61
Origine des jardins botaniques, par H. J. Van Hulle.	52
Repiquage des plantes racines, par Fr. Burvenich.	65
Serre à vigne et appareil à blanchir les légumes, par Van Hulle	75
Société « La jeunesse horticole, » par Em. Rodigas	64
Supercherie horticole, par H. J. Van Hulle	67
Veltheimie à feuilles vertes, par Éd. Pynaert	63
<i>Victoria Regia</i> Lindl., par H. J. Van Hulle	64

Figures.

Fig. 10. Appareil pour blanchir les légumes	76	Fig. 5. Corbeille parterre	25
8. Cerfeuil tubéreux	57	7. Culture des Choux en sillons	51
9. Chêne rosier	67	12, 13, 14, 15. Fraise Docteur Morère	89
1, 2, 3, 4. Corbeille et bou- quets de Graminées 6, 7, 8, 9		6. Gynerium argenté	29
		11. Jacinthe sur carafon	81

TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES

CONTENUES DANS LES

CINQ VOLUMES DE LA DEUXIÈME SÉRIE

(1872-1876).

Cercle d'arboriculture de Belgique. Actes et documents.

Admissions des membres, 1872, p. 14, 223. — 1873, p. 33, 63, 97, 181, 203, 237, 269, 301, 334. — 1874, p. 11, 33, 63, 129, 162, 193, 223, 257, 329, 353. — 1875, p. 12, 33, 63, 97, 136, 193, 223, 321, 361. — 1876, p. 3, 40, 63, 129, 161, 237.

Assemblées générales, 1872, 61, 161, 193, 321, 353. — 1873, 34, 66, 182, 237. — 1874, 34, 163, 194. — 1875, 34, 66, 194, 226. — 1876, 41, 321.

Comité. Séance, 1873, p. 237.

Composition du Conseil d'administration, du Comité central et des bureaux des Sections, 1872, 4. — 1873, 3. — 1874, 3. — 1875, 4. — 1876, 4.

Rapport sur la situation et les travaux du Cercle d'arboriculture, par Émile Rodigas, en 1871, 1872, p. 42. — 1872, 1873, 3. — 1873, 1874, 3. — 1874, 1875, 3. — 1875, 1876, 33.

Rapport sur les travaux de la Section liégeoise, par F. Lonay, 1872, p. 72.

Règlement, 1872, p. 8.

Sections locales. Gand, 1872, p. 93, 97, 99, 129, 237.

” ” Liège, 1872, p. 102, 239.

Statuts, 1872, p. 3.

Arboriculture fruitière.

A propos de la taille d'été, par H. J. Van Hulle, 1876, p. 170.

A propos de la taille d'été du Poirier, par A. Fillot, 1876, p. 203.

A propos de la taille du Poirier, par E. Wéry et H. J. Van Hulle, 1872, p. 84.

Arbres fruitiers à branches renversées, par Fr. Burvenich, 1876, p. 23.

Arbres fruitiers à haute tige, par Éd. Pynaert, 1873, p. 11, 84.

- Arbres fruitiers dans les cours d'école, par Fr. Burvenich, 1874, p. 200.
Bouturage des arbres fruitiers, par Fr. Rodigas, 1872, p. 48.
Boutures de Poirier, par Ch. Gilbert, 1872, p. 373.
Boutures herbacées de Vigne, par Fr. Burvenich, 1876, p. 60.
Causes pouvant modifier la qualité du fruit, par Gagnaire, 1872, p. 184.
Charpente en fer pour contr'espaliers, par Ém. Rodigas, 1873, p. 318.
Châtaigniers de Grandglise, par Éd. Pynaert, 1873, p. 77.
Cisellement du raisin, par Fr. Burvenich, 1876, p. 322.
Coloris du raisin, par J. B. Protin, 1873, p. 378.
Cordons en guirlande pour bordures, par Fr. Burvenich, 1873, p. 46.
Contr'espaliers doubles, par Fr. Burvenich, 1873, p. 270.
Contr'espaliers en cordons verticaux, par Fr. Burvenich, 1873, p. 111.
Culture de la Vigne dans les écoles, par Fr. Burvenich, 1874, p. 200.
Culture de la Vigne sous verre, observations par Vanden Ham, 1873, p. 214.
" " " par H. J. Van Hulle, 1873, p. 290.
Culture des groseilliers dans les Polders du Nord de la Hollande, par
H. J. Van Hulle, 1873, p. 236.
Culture en cordons du Groseillier à grappes, par O. Klipp, 1873, p. 76.
Culture naturelle des arbres fruitiers, par Fr. Burvenich :
Travaux de janvier, février, mars, avril, mai, juin, juillet, août, 1873,
p. 51, 64, 96, 128, 160, 192, 224, 236.
— de septembre, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 280.
— d'octobre, novembre, décembre, par Fr. Burvenich, 1873, p. 320,
339, 378.
Deux bonnes poires nouvelles, par Ch. Baltet, 1873, p. 75.
Deux bonnes variétés de groseilles, par Éd. Pynaert, 1873, p. 108.
Doit-on tailler les arbres qu'on transplante, par Burvenich, 1873, p. 323.
Éclaircissage des grappes de raisins, par Éd. Pynaert, 1876, p. 153.
Encore le Sureau, etc., par C. De Vos, 1876, p. 283.
Époque du pincement, par Fr. Burvenich, 1872, p. 308.
" " " par D. Laurent, 1872, p. 376.
Essai à faire sur les Pêchers, par Th. Buchetet, 1873, p. 113.
Excellent engrais pour les arbres fruitiers, par Éd. Pynaert, 1872, p. 379.
Fécondation artificielle des arbres fruitiers, 1876, p. 186.
Forçage de la Vigne en pots, par Éd. Pynaert, 1872, p. 23.
Framboisier, par de Stappaert, 1873, p. 31.
Fructification du Noyer, 1874, p. 77.
Greffage à longs greffons, par Fr. Burvenich, 1876, p. 91.
Greffage de boutons à fruits, par Fr. Burvenich, 1873, p. 242.
Greffage de l'Abricotier sur le Pêcher, par Fr. Burvenich, 1873, p. 283.
Greffage des arbres fruitiers, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 29.

- Greffage du Pommier sur Poirier, par Éd. Pynaert, 1873, p. 46.
Grefe de boutons à fruit appliquée au Pêcher, par Baltet frères, 1873, p. 262.
Grosceilliers, par Baguet, 1873, p. 132.
Incision annulaire de la Vigne sous verre, par Éd. Pynaert, 1873, p. 211.
Murs à stalles, par Fr. Burvenich, 1873, p. 239.
Néflier, par O. Vigeaux, 1876, p. 144.
Notes sur la culture du Pêcher, d'après M. Thomas Rivers, par Dr Ceuterick, 1873, p. 214.
Note sur la culture retardée de la Vigne, par Éd. Pynaert, 1874, p. 346.
Nouveau marcottage de la Vigne, par P. H. Olivier, 1873, p. 72.
Nouveau mode de culture des arbres de plein vent, par Daumerie, 1873, p. 320.
Nouveau mode de traitement des sarments fructifères de la Vigne, par A. Calloigne, 1872, p. 233.
Pêchers et brugnoniers cultivés en pots, par Éd. Pynaert, 1876, p. 324.
Pignons perdus, par Fr. Burvenich, 1876, p. 14, 43, 285.
Plantation de la Vigne, par Fr. Burvenich, 1873, p. 14.
Poiros nouvelles de M. Arsène Sannier, par Éd. Pynaert, 1873, p. 114.
Pommiers en espalier, par A. de Biseau d'Hauteville, 1876, p. 34.
Prunellier ou épine noire comme sujet, par Roville, 1876, p. 92.
Pruniers en 1873, par Ch. Baltet, 1873, p. 232.
Quelques mots sur la culture du Pêcher, par E. Wéry, 1873, p. 293.
Réponse aux observations de M. De Vos, par Fr. Burvenich, 1876, p. 287.
Rognage des feuilles, par Buchetet, 1874, p. 160.
Sureau, par Fr. Burvenich, 1876, p. 193.
Taille du Pêcher, par Gustave Liénard, 1876, p. 238.
Taille du Poirier, par A. Baguet, 1872, p. 180.
— — par Kupfferslaeger, 1872, p. 136, 242.
— — par Eug. Wéry, 1872, p. 110.
Vigne en cordon vertical, par Eug. Wéry, 1874, p. 46.
Viticulture. Petite invention, par Oliveira Junior, 1874, p. 140.
Vergers en miniature, par Fr. Burvenich, 1874, p. 323.

Pomologie.

- Brugnon Lord Napier, par Fr. Burvenich, 1873, p. 210.
Cerise Bigarreau noir tardif, par Fr. Burvenich, 1873, p. 316.
Fraises (meilleures), par Éd. Pynaert, 1873, p. 253, 316.
Fraise Marguerite, par Fr. Burvenich, 1876, p. 36.
Fraisier Napoléon III, par Fr. Burvenich, 1876, p. 223.
Pêche Alexandra Nobless, par Fr. Burvenich, 1874, p. 80.
— avocat Collignon, par Éd. Pynaert et J. N. Hordebise, 1873, p. 82.

Pêches et raisins à l'Exposition internationale de fruits à Gand, par A. Ceuterick, 1876, p. 6.

- Dagmar, par Fr. Burvenich, 1874, p. 177.
- Grosse Mignonne, par de Mortillet, 1874, p. 28.
- hâtive de Rivers, par Fr. Burvenich, 1873, p. 284.
- Lord Palmerston, par Fr. Burvenich, 1876, p. 115, 217.
- Madame Narcisse Gaujard, par N. Gaujard, 1872, p. 17.
- Quétier, par Fr. Burvenich, 1876, p. 246.

Pêcher à feuilles pourpres, par Fr. Burvenich, 1873, p. 328. — 1876, p. 142.

Pêche Rivers' Early York, par Éd. Pynaert, 1873, p. 145.

Poire Ananas de Courtrai, par Éd. Pynaert, 1874, p. 338.

- Beurré Baguet, par A. Baguet, 1873, p. 338. — 1876, p. 523.
- — Bretonneau, 1876, p. 63.
- — Capiaumont, par Éd. Pynaert, 1872, p. 81.
- — Degallait, par Delrue-Schrevens, 1874, p. 273.
- — Delbecq, par Éd. Pynaert, 1872, p. 303.
- — Dilly, par Delrue-Schrevens, 1872, p. 177.
- — Dubuisson, par Delrue-Schrevens, 1872, p. 271.
- — Dubus, par Éd. Pynaert, 1876, p. 207.
- — Dumont, par Alfred Allard, 1872, p. 240.
- — Perpétuel, par Éd. Pynaert, 1876, p. 231.
- Clapp's Favourite, par Fr. Burvenich, 1874, p. 368. — 1875, p. 79.
- Colmar Darras, par Delrue-Schrevens, 1873, p. 80.
- — Dumortier, par Delrue-Schrevens, 1873, p. 193.
- Crassane Dumortier, par Delrue-Schrevens, 1874, p. 17.
- Curé (synonymie), Fr. Burvenich, 1876, p. 278.
- Délices Cuvelier, par Éd. Pynaert, 1874, p. 209.
- Dieudonné Antoine, par A. Baguet, 1876, p. 525.
- Doyenné du Comice, par J. De Poorter et Éd. Pynaert, 1872, p. 208.
- — Jamin, par Fr. Burvenich, 1875, p. 372.
- Duchesse d'Angoulême, par Osw. de Kerchove de Denterghem, 1876, p. 148.
- Henriette Van Cauwenberghe, par Éd. Pynaert, 1873, p. 219.
- Howell, par Fr. Burvenich, 1873, p. 49.
- Joséphine de Binche, par Ed. Pynaert, 1872, p. 143.
- Koolstok, par Em. Rodigas, 1873, p. 197.
- Léonce de Vaubernier, par Fr. Burvenich, 1873, p. 112.
- Madame Treyve, par Éd. Pynaert, 1872, p. 369.
- Pêche, par Éd. Pynaert, 1875, p. 181.
- Pêche et Poire Double Bergamotte, par Éd. Pynaert, 1873, p. 246.
- Sainte Dorothée, par Delrue-Schrevens, 1874, p. 340.

- Poire Saint Liévin, par Éd. Pynaert, 1872, p. 48.
- Williams' Duchess, par Fr. Burvenich, 1876, p. 36.
- Pomme Belle de Lippe, par Ém. Rodigas, 1873, p. 313.
- Belle fleur, par Fr. Burvenich, 1872, p. 336.
 - Borawinskji, par Fr. Burvenich, 1873, p. 33.
 - Jacques Lebel, par A. Fillot, 1875, p. 241.
 - Jouin, par Fr. Burvenich, 1872, p. 17.
 - Lord Suffield, par Fr. Burvenich, 1876, p. 81.
 - Marie Joseph D'Othée, par H. Monville, 1876, p. 295.
 - Petite Emma, par Fr. Burvenich, 1873, p. 241.
 - ReINETTE Belle de Furnes, par Éd. Pynaert, 1873, p. 120.
 - Warner's King, par Éd. Pynaert, 1872, p. 115.
- Prune Columbia, par Fr. Burvenich, 1874, p. 143.
- St-Aubert, par Delrue-Schrevens, 1873, p. 49.
 - Victoria, par Fr. Burvenich, 1873, p. 16.
- Raisin Chasselas de Falloux, par O. Thomas, 1875, p. 271.
- Comte de Kerchove, par Éd. Pynaert, 1876, p. 19.
 - Gros doré, par Ém. Rodigas, 1873, p. 349.
 - Muscat Ch. Alberdienst, par Amb. Verschaffelt, 1876, p. 333.

Horticulture florale et ornementale.

- A propos du Pécher pourpre, 1876, p. 123, 127.
- Araucaria imbricata, par Éd. Pynaert, 1872, p. 103.
- Arbres pleureurs, par Éd. Pynaert, 1873, p. 71.
- — par Ém. Rodigas, 1874, p. 323.
- Arum crinitum, par Fr. Burvenich, 1876, p. 140.
- Begonia fleurissant l'hiver, par Éd. Pynaert, 1872, p. 330.
- Bordures et tapis vivaces, par A. Fillot, 1876, p. 264.
- Bouleau à feuilles pourpres, par Éd. Pynaert, 1873, p. 191.
- Buis en bordure, par E. Wéry, 1874, p. 121.
- Cèdre de l'Himalaya, par Éd. Pynaert, 1872, p. 236.
- Chamaecyparis Boursieri, par Éd. Pynaert, 1872, p. 131.
- Corbeille en bordure, par Van Hulle, 1876, p. 230.
- Corbeille parterre, par A. Fillot, 1876, p. 282.
- Culture des glaïeuls, par E. Wéry, 1874, p. 83.
- Culture du *Paulownia imperialis*, par Fr. Burvenich, 1872, p. 60.
- Formation des arbres d'ornement, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 73.
- Liste des rosiers les plus recommandables, 1874, p. 104.
- Livistona sinensis, par Ém. Rodigas, 1874, p. 278.
- Massifs d'arbustes à feuillage coloré, par Fr. Burvenich, 1874, p. 22, 41, 124.

- Multiplication des plantes par leur feuillage, par A. Fillot, 1874, p. 204.
Multiplication du *Larix Kaempferi*, par Désiré Van Herzeele, 1872, p. 50.
Multiplication du Rosier par boutures de racines, par Ad. D'Haene, 1872, p. 191.
Nouveaux *Dracaena*, par Ém. Rodigas, 1875, p. 373.
Nouveaux *Helleborus*, par Ém. Rodigas, 1874, p. 141.
Ormes gras, par Ém. Rodigas, 1874, p. 30.
Palmiers, par Van Hulle, 1872, p. 92, 154, 263.
Pelouses de Muguet, par Ém. Rodigas, 1873, p. 382.
Petite modification à la taille du Rosier, par Van Hulle, 1872, p. 89, 170.
Picea morinda, 1873, p. 13.
Plantation automnale du Rosier, par A. de Biseau, 1876, p. 277.
Plantation des rosiers, 1873, p. 240.
Plantes alpines, par Van Hulle, 1874, p. 89, 74, 239.
Printanières vivaces, par Ém. Rodigas, 1874, p. 119.
Psilotum triquetrum, par Ém. Rodigas, 1873, p. 243.
Recepage annuel des arbres d'ornement, par Burvenich, 1872, p. 329.
Rosiers en corbeille, par Van Hulle, 1876, p. 100.
Taille d'été des arbres et arbustes à fleurs, par Burvenich, 1876, p. 202.
Taille du Lilas, par Burvenich, 1874, p. 148.
Taxus hibernica par Pynaert, 1874, p. 82, par C. De Vos, 1874, p. 176.
Theobroma Cacao, par Lucien Linden, 1872, p. 396.
Thrinax radiata, par Van Hulle, 1873, p. 30.
Thuja gigantea, par Éd. Pynaert, 1872, p. 186.
Tilia parvifolia, par Van Hulle, 1873, p. 60.
Traitement des arbres de collection, des arbres de paysage et des végétaux résineux, par Van Hulle, 1873, p. 98.
Tritoma Uvaria grandiflora, par J. Burvenich, 1876, p. 179.
Vernis du Japon, par Aug. Van Geert, 1873, p. 115.
Wellingtonia gigantea, par Éd. Pynaert, 1872, p. 186.

Culture maraîchère.

- Ananas pour la grande culture, par Éd. Pynaert, 1874, p. 277.
Arroche à grandes feuilles, par Éd. Pynaert, 1874, p. 272.
Artichauts et cardons au point de vue ornemental, par Oswald de Kerchove de Denterghem, 1873, p. 193.
Aspergerie en juillet, par Fr. Burvenich, 1872, p. 219.
Bordures du potager, par Fr. Burvenich, 1874, p. 229.
Calendrier du primeuriste, par Ém. Rodigas.
Travaux de janvier, février, mars, avril, mai, juin, octobre, novembre, décembre, 1876, p. 32, 64, 96, 128, 160, 186, 288, 317, 342.

- Choux Brocolis, par Éd. Pynaert, 1872, p. 116.
Chou cavalier, par Ch. Patin, 1872, p. 259.
Choux d'York, par Fr. Burvenich, 1873, p. 263.
Chou marin, par Pynaert, 1873, p. 26.
Choux non pommés frisés, par F. Burvenich, 1873, p. 122.
Chou remontant, par Fr. Burvenich, 1874, p. 174.
Comment on blanchit les petites endives, par Burvenich, 1873, p. 376.
Conservation des choux rouges, par Fr. Burvenich, 1873, p. 52.
Conserves d'Oseille, par Fr. Burvenich, 1874, p. 234.
Culture de la pomme de terre Early rose, par O. Klipp, 1873, p. 125.
Culture de l'Artichaut, par E. Wéry, 1872, p. 114.
Cultures dérobées dans les serres à vignes, par Fr. Burvenich, 1873, p. 78.
Culture des champignons comestibles, par Fr. Burvenich, 1876, p. 326.
Culture du Melon sur treille, par Fr. Burvenich, 1873, p. 224.
Encore la pomme de terre Early rose, par Burvenich, 1873, p. 346.
Endive toujours blanche, par Fr. Burvenich, 1873, p. 117.
Fève de marais mange tout, par Fr. Burvenich, 1873, p. 201.
- gname de Chine, par Oswald de Kerchove de Denterghem, 1873, p. 328.
Laitue d'hiver à couper, par Van Hulle, 1873, p. 196.
Lavande, par O. Klipp, 1874, p. 271.
Légumes trop peu cultivés, par Burvenich, 1873, p. 212.
Meilleur haricot de primeur, par Burvenich, 1873, p. 372.
Persil à grosses racines, par Burvenich, 1873, p. 138.
Plants de fraisiers forcés deux fois, par J. B. Protin, 1872, p. 243.
Pois précoces, par Léon Speder, 1873, p. 184.
Pomme de terre Early rose, par O. Klipp, 1873, p. 61.
Premiers pois de pleine terre, par Fr. Burvenich, 1872, p. 28.
Préparation du plant de pommes de terre, par Fr. Burvenich, 1874, p. 54, 79.
Quelques mots à propos des légumes hâtifs, par Eug. Wéry, 1874, p. 72.
Radis rose de Chine, par Fr. Burvenich, 1873, p. 374.
Raphanus acanthiformis ou radis du Japon, par O. Klipp, 1873, p. 78.
Semis en place du Poireau, par Burvenich, 1873, p. 88.
Tarro ou chou Caraïbe, par O. Klipp, 1874, p. 326.

Insectologie.

- Amorce pour les rongeurs, par Fr. Burvenich, 1873, p. 90.
A propos des guêpes, par O. Klipp, 1873, p. 276.
Araignée rouge, par O. Klipp, 1873, p. 247.
Capricorne du Peuplier, par Mulié, 1873, p. 106.
Cétoine piquetée, par Osw. de Kerchove de Denterghem, 1873, p. 133.

- Charançon du Peuplier, par O. Klipp, 1873, p. 109.
Destruction des courtillières, par Osw. de Kerchove de Denterghem, 1873, p. 153.
Guêpes, par Ém. Rodigas, 1872, p. 249.
Hannetons, par Fr. Burvenich, 1872, p. 133.
Kermès ou Cochenille, par O. Klipp, 1873, p. 18.
Perce-oreilles, par Fr. Burvenich, 1873, p. 213.
Plantes insectifuges, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 270.
Pour distraire l'altise, par Fr. Burvenich, 1873, p. 204.
Puceron lanigère, 1873, p. 126, 278.
Remède contre les insectes qui grimpent sur les arbres fruitiers, 1873, p. 253.
Ver rongeur des pommes, par O. Klipp, 1873, p. 228.

Bibliographie.

- Annuaire de l'horticulture belge pour 1873, 1873, p. 37.
Baguet (A.). Rio grande do Sul et le Paraguay, 1873, p. 262.
Ballot (Dr J. C.). Magazijn van Landbouw en Kruidkunde, 1874, p. 247.
Baltet (Ch.). La coulure du raisin, 1872, p. 255.
— La vallée Suisse, 1873, p. 264.
— Culture des arbres fruitiers au point de vue de la grande production, 1873, p. 38.
Bellynck (A.). Cours élémentaire de botanique, 1873, p. 38. — 1876, p. 137.
Bermann (Jos.). Der Gartenfreund, 1874, p. 115.
Bernardin. Les richesses naturelles du Globe, 1873, p. 232.
— Visite à l'Exposition de Vienne, 1874, p. 264.
Boer (R. W.). Praktische handleiding voor de Houtteelt, 1873, p. 263.
Buisseret (D.). L'arboriculteur, 1873, p. 36.
Burvenich (Fr.). De boomgaard of fruitweek in betrekking met den landbouw, 1872, p. 231.
— Les pignons perdus, 1876, p. 124.
— Snoei der fruitboomen, 1874, p. 117.
Carrière (E. A.). Revue horticole, 1874, p. 247.
Crépin (F.) et Poncin (J. J.). Notions élémentaires de botanique à l'usage des écoles, 1873, p. 137.
— Manuel de la Flore de Belgique, 1874, p. 243.
De la Blanchère. Les ravageurs des vergers et des vignes, etc., 1876, p. 233.
De Muelenaere. Descheikundige meststoffen, door een landman, 1873, p. 30.
De Puydt (P. E.). Guide de l'amateur de fleurs, 1873, p. 232.
Dybdahl (J. A.). Tidsskrift for Havevaesen, 1873, p. 37.
Gilbert (Ch.). Les fruits belges, 1874, p. 244.

- Gillekens (L. G.). *Le Moniteur horticole belge*, 1874, p. 113.
- Gloede (F.). *Les bonnes fraises*, 1872, p. 234.
- Hogg (Rob.). *Fruit manual*, 1873, p. 191.
- *The Gardeners' Yearbook and Almanach*, 1873, p. 39.
- Koch (Karl). *Dendrologie*, 1873, p. 228. — 1874, p. 113.
- Legrain (J. B.). *Horticulture et arboriculture*, 1873, p. 39.
- Linden et André. *L'illustration horticole*, 1872, p. 233. — 1874, p. 114, 246.
- Lucas (Dr Ed.). *Christ's Gartenbuch*, 1876, p. 183.
- Maritz van Craijesteyn. *Publications agricoles et horticoles en Hollande*, 1872, p. 201.
- Morren (Ed.). *Catalogue des Broméliacées cultivées au Jardin botanique de Liège*, 1873, p. 264.
- *Liste des jardins botaniques du monde, etc.*, 1874, p. 118.
- Mulder (L.). *Landbouw courant*, 1873, p. 500.
- Oliveira Junior. *Jornal de horticultura pratica*, 1873, p. 263.
- Ortgies (H.). *Jahres-Bericht des Gartenbau-Vereins für Bremen*, 1871, p. 234.
- Pynaert (Éd.). *Die Frucht Häuser*, 1874, p. 118.
- *Les oiseaux utiles et les oiseaux nuisibles aux champs*, 1873, p. 20.
- *Notices horticoles, n° 1*, 1873, p. 230.
- *Serres vergers*, 1872, p. 233.
- Revue de l'horticulture belge et étrangère*, 1873, p. 221.
- Société Néerlandaise. *Actes et documents, etc.*, 1874, p. 248.
- Société pomologique de Boskoop. *De Nederlandsche boomgaard*, 1873, p. 229.
- Thomas (O.). *Catalogue descriptif et raisonné des variétés de fruits, etc.* 1876, p. 234.
- Ulrich (Dr W.). *Internationales Wörterbuch der Pflansennamen*, 1874, p. 117.
- Van Hulle (H. J.). *Coup d'œil sur les promenades et les jardins publics*, 1874, p. 114.
- *Culture de la Vigne sous verre*, 1873, p. 231.
- *Guide arboricole aux cours publics de taille*, 1873, p. 89.
- *Moeshovenierderij*, 1872, p. 137.
- *Publications agricoles et horticoles en Hollande*, 1872, p. 150.
- Verhille (E.). *Cours d'arboriculture à l'usage des écoles primaires*, 1876, p. 183.
- Wilder (Marshall P.). *Address at the quarter centennial, etc.*, 1874, p. 243.

Expositions.

Congrès pomologique de Lyon, par Fr. Burvenich, 1876, p. 284.

Congrès pomologique et exposition de fruits, à Gand, par Ém. Rodigas, 1875, p. 33, 161.

Exposition à Forest, par Ém. Rodigas, 1876, p. 276.

— automnale de Verviers, par Éd. Pynaert, 1876, p. 339.

— d'Audenarde, par H. J. Van Hulle, 1876, p. 274.

— de fruits à Angers, par Éd. Pynaert, 1875, p. 26.

— — Gand, par Ém. Rodigas, 1874, p. 330.

— — et congrès pomologique à Gand, par Rodigas, 1875, p. 219, 287, 278, 281.

— de Florence, 1874, p. 217.

— de la Soc. de botanique de Gand, par Pynaert, 1872, p. 47, 221.

— — — Van Hulle, 1872, p. 111.

— — pomologique d'Anvers, par Pynaert, 1872, p. 375.

— — royale d'agriculture et de botanique, 1873, p. 121.

— de Malines, par Ém. Rodigas, 1876, p. 315.

— de plantes à St Nicolas, par Van Hulle, 1874, p. 158.

— de Roulers, par Fr. Burvenich, 1872, p. 350.

— de Vienne, par Éd. Pynaert, 1875, p. 233.

— d'horticulture à l'Exposition universelle de Vienne, par Van Hulle, 1875, p. 338.

— et congrès pomologique à Brunswick, 1872, p. 248.

— florale à Bruges, par Ém. Rodigas, 1874, p. 126.

— florales à Hasselt, Bruxelles, Malines, Lierre, par Rodigas, 1874, p. 372.

— florale à Ledeborg, par Ém. Rodigas, 1874, p. 175.

— horticole à Spa, par J. N. Hordebise, 1875, p. 311.

— internationale d'horticulture à Florence, par Ém. Rodigas, 1874.

— — — Maestricht, par Ém. Rodigas, 1874, p. 205.

— nationale et internationale à La Haye, par Van Hulle, 1872, p. 223, 349.

— Philadelphie (section pomologique), par P. Marchand, 1876, p. 312.

— pomologique à Gand, par Ém. Rodigas, 1875, p. 251, 302.

— — à Lokeren, par Van Hulle, 1874, p. 377.

— printanière de plantes et de fleurs à Arnhem, par Van Hulle, 1874, p. 201.

Fêtes florales à Gand (31 mars-6 avril 1873), par Burvenich, Osw. de Kerchove, Pynaert, Rodigas, Van Hulle, 1875, p. 121.

Grandes expositions horticoles, par Van Hulle, 1872, p. 279.

Expositions annoncées.

- | | |
|--|--|
| Amsterdam, 1873, p. 63. Congrès
remis, 1873, p. 138. — 1876,
p. 50, 239. | Lierre, 1874, p. 287. |
| Angers (congrès pomologique), 1874,
p. 250. | Lodelinsart, 1874, p. 286. |
| Anvers, 1874, p. 250. — 1875, p. 63.
— 1876, p. 61. | Londres, 1876, p. 62. |
| Arnhem, 1876, p. 30. | Louvain, 1874, p. 233. — 1876,
p. 253. |
| Audenaerde, 1876, p. 253. | Lyon (Société pomologique), 1876,
p. 231, 233. |
| Borgerhout, 1874, p. 287. — 1875,
p. 139. | Malines, 1876, p. 253. |
| Breda, 1876, p. 253. | Manchester, 1876, p. 62. |
| Brême, 1873, p. 63. — 1876, p. 62. | Marchin, 1874, p. 287. |
| Bruges, 1873, p. 63. — 1876, p. 62,
255. | Middelbourg, 1873, p. 139. |
| Bruxelles, 1874, p. 253. — 1876,
p. 29. Congrès de botanique horti-
cole, 1876, p. 31. | Namur, 1873, p. 139, 235. |
| Chili, 1873, p. 63. | Noordwyck (Néerlande), 1876, p. 61. |
| Deinze, 1874, p. 253. | Paris, 1874, p. 253, 287. — 1875,
p. 63. — 1876, p. 82. |
| Forest, 1876, p. 253. | Philadelphie, 1876, p. 58. |
| Gand, 1873, p. 63. — 1876, p. 50. | Rotterdam, 1839, p. 159. |
| Harlem, 1873, p. 63. | Saint Nicolas, 1874, p. 287. |
| Hasselt, 1874, p. 287. | South Kensington, 1876, p. 62. |
| Huy, 1876, p. 253. | Spa, 1876, p. 253. |
| La Haye, 1873, p. 65, 253. — 1876,
p. 50. | Tournai, 1874, p. 253. — 1876,
p. 253. |
| Leeds (Angleterre), 1876, p. 61. | Trèves (congrès pomologique), 1874,
p. 256. |
| Liège, 1876, p. 62. | Utrecht, 1876, p. 61. |
| | Uccle, 1873, p. 253. |
| | Verviers, 1876, p. 53. |
| | Vienne, 1873, p. 63. |
| | Wetteren, 1873, 253. |

Chronique horticole et maraîchère.

- Amarantus Herderi, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 93.
Arboriculture à Lille, par Ém. Rodigas, 1873, p. 267.
Arbres fruitiers dans les écoles, par Ém. Rodigas, 1873, p. 266.
Art de greffer, par Ém. Rodigas, 1873, p. 268.
Catalogues, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 12.

- C'est un moyen, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 64.
Chronique horticole, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 213, 349.
Chronique maraîchère, par Fr. Burvenich, 1874, p. 53, 183.
De la production fruitière et maraîchère de la Belgique, par O. Klipp, 1874, p. 358.
École d'horticulture de l'État. Examens, par Ém. Rodigas, 1873, p. 268.
Engrais pour plantes d'appartements, par Ém. Rodigas, 1873, p. 377.
Exposition d'Amsterdam en 1876, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 93.
Exposition au Casino de Gand, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 91.
— quinquennale de Gand en 1873, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 62.
Fuchsia, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 93.
Gardeners' Chronicle, par Em. Rodigas, 1873, p. 580.
Graminées immortelles, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 94.
Horticulteurs inondés, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 63.
Linden (J.), Bellefroid, de Cannart d'Hamale, Ronnberg, Leclerc (J), (MM.),
Commandeurs de l'ordre de François-Joseph, 1873, p. 380.
Marmelade de betteraves, par Em. Rodigas, 1873, p. 378.
Médaille décernée à M. Delrue-Schrevens, par Rodigas, 1873, p. 377.
Mode de conserver les fruits, par Em. Rodigas, 1873, p. 369.
Orchidées de serre froide, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 64.
Parterres, par H. J. Van Hulle, 1874, p. 94.
Prochain Congrès d'horticulture et de pomologie à Vienne, par Ém. Rodigas, 1873, p. 266.
Serres vergers de Éd. Pynaert, par Ém. Rodigas, 1873, p. 267.
Sieboldia, par Van Hulle, 1873, p. 93.
Société Linnéenne, par Rodigas, 1873, p. 380.
Tarif pour le prix des plantes, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 62.
Witte (M. H.), chevalier de l'ordre de François-Joseph, 1873, p. 382.

Revue pomologique.

- Abricot Triomphe de Trèves, par Éd. Pynaert, 1873, p. 84.
Arbres fruitiers au Japon, par Éd. Pynaert, 1874, p. 170.
Brugnon semis de Welbeck, 1873, p. 83.
Catalogue descriptif des variétés fruitières des frères Simon-Louis, par Éd. Pynaert, 1873, p. 84.
Congrès pomologique de France, par Éd. Pynaert, 1874, p. 172.
Deux poires nouvelles, par Éd. Pynaert, 1876, p. 12.
Évaluation ou estimation des arbres fruitiers dans les jardins, les champs et les routes publiques, par Dr Lucas, 1874, p. 171.

Fruits admis en 1874, 1875, p. 331.

Fruits adoptés par le Congrès pomologique de France, 1875, p. 172.

Linneous pippin, par Ém. Rodigas, 1876, p. 12.

Notes sur quelques pommes russes, par P. Wolkenstein, 1875, p. 238.

Nouveau remède contre l'Oidium, 1875, p. 82.

Nouvel arbre géant, 1875, p. 174.

Pêches Franz Koelitz et baron Dufour, 1875, p. 82. — 1876, p. 11.

— Pavie Mazères, par Éd. Pynaert, 1875, p. 190.

Poire Beurré d'Aspremont, Calebasse Marianne et Calebasse Bosc, par Éd. Pynaert, 1875, p. 41.

— Dubuisson, par Éd. Pynaert, 1875, p. 168. — 1875, p. 84.

— rance, par Th. Buchetet, 1874, p. 234.

— — (un dernier mot), par Dureulx et Wibaut, 1874, p. 365.

— Docteur Jules Guyot, 1875, p. 85.

— Duchesse de Mouchy (son identité avec la poire De Schryver), par Éd. Pynaert, 1874, p. 44.

— Élisabeth de Jackson, par Éd. Pynaert, 1875, p. 45.

— Émile d'Heyst, par Éd. Pynaert, 1874, p. 44.

— Épiscopale et le Doyenné d'Alençon, par Ém. Rodigas, 1876, p. 12.

— incomparable d'Hacon, par Éd. Pynaert, 1875, p. 82.

— Passe Colmar François ou poire Jean De Witte, par Éd. Pynaert, 1875, p. 190

— Royale Vendée, par Éd. Pynaert, 1875, p. 44.

— Vande Weyer Bates, par Éd. Pynaert, 1874, p. 276.

Poiriers à fleurs doubles, par Éd. Pynaert, p. 169.

Pomme Barthélémy Dumortier, par Éd. Pynaert, 1874, p. 172.

— Gravensteiner, par Éd. Pynaert, 1875, p. 52.

— Jouin (première synonymie), 1875, p. 191.

Prune d'ornement, 1874, p. 43.

Prunier Simon, par Éd. Pynaert, 1874, p. 43.

Raisins de l'Exposition, par Ém. Rodigas, 1876, p. 13.

Raisin Gamay Nicolas, par Ém. Rodigas, 1876, p. 13.

Session de la Société pomologique de France, par Éd. Pynaert, 1875, p. 354.

Vitalité de l'Oranger, par Fr. Burvenich, 1875, p. 292.

Mélanges.

Abri pour garantir les vignes, par Raphaël Gauthier, 1876, p. 99.

Agriculture au Brésil, par A. Baguet, 1875, p. 43.

Angers et ses pépinières, par F. Burvenich, 1875, p. 146.

A nos confrères, 1874, p. 97.

A nos lecteurs, 1875, p. 355.

- Appareils d'arrosage, par Éd. Pynaert, 1873, p. 227.
A propos de corbeilles, par Van Hulle, 1873, p. 222.
A propos de fruits à déclasser, par De Puydt, 1873, p. 106.
Aquarium de salon, par Pynaert, 1873, p. 88.
Arbre utile, par O. Klipp, 1874, p. 284.
Arrosements d'été, par Van Hulle, 1874, p. 249.
Auxiliaires de la culture, par Van Hulle, 1876, p. 298.
Banquet donné dans les salons du Grand théâtre, 1873, p. 176.
Banquet du Cercle d'arboriculture, 1873, p. 180.
Bois, par O. Klipp, 1874, p. 283.
Bois de Boulogne, par Van Hulle, 1873, p. 247.
Boisement du littoral et des dunes, par P. Bortier, 1873, p. 90, 104.
Bouquets de table, par Ém. Rodigas, 1874, p. 220, 230.
Brouette à ressorts, par Burvenich, 1873, p. 54.
Buste de M. Mas, 1876, p. 63.
Cacographie des noms de fruits, par Fr. Burvenich, 1876, p. 296.
Causerie horticole, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 266.
Catalogues, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 123.
Charlatanisme agricole et horticole, par de Stappaert, 1876, p. 113.
Cicatrisation des fruits attaqués, 1873, p. 278.
Concours de jardinage à Bièvre, par Em. Rodigas, 1876, p. 504.
— de jardinage entre les instituteurs de la province de Namur, par
Ém. Rodigas, 1873, p. 250.
— de 40 Camellia, 1873, p. 204
— de vergers en France, par Ém. Rodigas, 1873, p. 227.
— ouvert à Troyes pour deux places de professeur d'horticulture et
d'agriculture, 1873, p. 136.
Conférence à Amsterdam, 1876, p. 123.
Congrès pomologique en 1873, à Amsterdam, par Van Hulle, 1873, p. 60.
— d'horticulture à Vienne, par Ém. Rodigas, 1873, p. 293.
— international d'œnologie à Vienne, par Pynaert, 1874, p. 66.
Conservation des petits pois, par V., 1876, p. 208.
— du raisin, par Burvenich, 1874, p. 193.
Consommation des fruits à Paris, 1876, p. 63.
Constructions horticoles en bois treillagé, par Pynaert, 1873, p. 4.
Coup d'œil sur l'arboriculture dans le Danemark, par Van Hulle, 1876, p. 63.
Coupe greffe Aubert, par Burvenich, 1874, p. 43.
Cours publics à Lille, 1876, p. 123.
Création et entretien des pelouses, par Pynaert, 1873, p. 286. — 1874,
p. 86, 107, 189.
Cuisson des légumes par la fermentation, par Ch. Laporte, 1876, p. 113.

- Culture maraîchère en Belgique, par Éd. Pynaert, 1876, p. 149.
- Culture potagère aux environs de Paris, 1875, p. 277.
- Curé d'Hénouville, par O. Klipp, 1876, p. 202.
- Decaisne (M. Joseph), par Em. Rodigas, 1873, p. 333.
- Déchets de laine pour arbres fruitiers, par L. Mulder, 1873, p. 60.
- Décorations industrielles et agricoles, par Ém. Rodigas, 1874, p. 94.
- Dénudation de la charpente fibreuse des feuilles, par Ch. Patin, 1872, p. 87.
- Deux remèdes, par O. Klipp, 1873, p. 137.
- Deux synonymes à étudier, par Baltet, 1873, p. 274.
- Distinction horticole, par O. Klipp, 1873, p. 200.
- Du sol, par Osw. de Kerchove de Denterghem, 1876, p. 102.
- École d'horticulture de l'État, annexée au Jardin Botanique de l'Université de Gand, par Ém. Rodigas, 1872, p. 287, 312. — 1873, p. 342. — Id. par Réd., 1876, p. 280.
- École normale de Mons, par Ém. Rodigas, 1876, p. 313.
- Elagage, par H. J. Van Hulle, 1872, p. 319, 360.
- Emploi du coaltar ou goudron de houille comme peinture hydrofuge, par Dauverné, 1873, p. 123.
- Emploi du houblon comme levain de pâte, par O. Klipp, 1876, p. 301.
- Emploi du liège naturel en horticulture, par Pynaert, 1872, p. 201.
- En Angleterre, par J. Bénary, 1873, p. 117.
- Engrais et plantations en espalier, par Comte de Gomer, 1873, p. 139.
- Enseignement agricole et horticole en Autriche, par Van Hulle, 1874, p. 370.
- Enseignement de l'agriculture et de l'horticulture dans les écoles primaires, par de Stappaert, 1873, p. 133.
- Enseignement de la sylviculture, par Aug. Siraux, 1873, p. 86.
- Enseignement supérieur de l'agriculture, par Ém. Rodigas, 1876, p. 333.
- Espalier superposé, par Fr. Burvenich, 1876, p. 97.
- Établissement horticole de MM. Baltet frères, à Troyes, par Éd. Pynaert, 1873, p. 204.
- État actuel de l'horticulture belge. Discours, etc., par Van Hulle, 1874, p. 179.
- État naturel, par O. Klipp, 1876, p. 143.
- Étiqueteur Hardiville, par J. M. De Smet, 1876, p. 114.
- Étiquettes pomologiques, par Éd. Pynaert, 1872, p. 189.
- Examens d'arboriculture, 1872, p. 186, 247.
- desortie à l'École d'horticulture de l'État, par Rodigas, 1873, p. 286
- Exposition à Arnhem, par Van Hulle, 1874, p. 62.
- et les médailles, par Buchetet, 1873, p. 27.
- horticole à Brème, par Van Hulle, 1874, p. 62.
- internationale à Cologne, 1873, p. 127.
- Faculté germinative des graines d'Euryale, par Van Hulle, 1873, p. 62.

- Faucheuse Sprague, par Daumerie, 1872, p. 338.
Fleur qui chasse les mouches, par Pynaert, 1872, p. 252.
Fleurs à l'église, par Van Hulle, 1873, p. 313.
Formation des arbres forestiers, par Van Hulle, 1873, p. 22.
Fruits à préférer, par Van Hulle, 1873, p. 183.
Fruits à rejeter, par Buchetet, 1873, p. 30.
Fruits de garde à l'Exposition de Bruxelles, par Burvenich, 1876, p. 130.
Glacière à bon marché, par Van Hulle, 1873, p. 137.
Graines offertes, par Van Hulle, 1873, p. 313.
Guérison du chancre des arbres, 1876, p. 126.
Horticulture au Brésil, par A. Baguet, 1876, p. 198.
Importance des vergers, par E. Jaquemyns, 1872, p. 18.
Institut pomologique de Reutlingen, par Jongkindt-Coninck, 1873, p. 212.
Jardin de l'instituteur, par Burvenich, 1872, p. 123, 302.
— fruitier de M. Hage, par Van Hulle, 1876, p. 260.
— — de St Mandé et celui de M. Gressent, 1874, p. 342.
— — modèle, par Van Hulle, 1874, p. 98.
— militaire de l'Inde, par O. Klipp, 1873, p. 61.
Le plus gros pied de vigne, par Ém. Rodigas, 1874, p. 19.
Lucas (Dr Ed.), par Osw. de Kerchove de Denterghem, 1876, p. 131.
Monument à la mémoire de Louis Van Houtte, 1876, p. 160, 218. Listes de souscriptions, 1876, p. 187, 234, 317, 342.
— Van Houtte, 1876, p. 16.
Marché aux fleurs de la Place d'Armes, à Gand, par Van Hulle, 1874, p. 227.
Manuel de culture maraîchère, de Ém. Rodigas, 1873, p. 223.
Mastic pour greffer à froid, par Rademaekers, 1873, p. 61.
Mauve, 1876, p. 127.
Modèle de brouette, par Van Hulle, 1873, p. 348.
Modèle de corbeille parterre, par Éd. Pynaert, 1872, p. 30.
Moyen de rendre les piquets incorruptibles, par Pynaert, 1873, p. 191.
Moyen pour conserver l'Oseille, 1876, p. 126.
Nécessité de simplifier la nomenclature pomologique, par Pynaert, 1874 p. 147.
Noix, par Van Hulle, 1873, p. 300.
Noix de Kasjoe, par Ém. Rodigas, 1874, p. 266.
Notes de voyage, par Van Hulle, 1874, p. 86, 107, 130, 318. — 1873, p. 22, 91, 118.
Note sur l'arbre aux quarante écus, par Pynaert, 1874, p. 269.
Nouveau procédé pour prolonger la saison des fruits, par Pynaert, 1873, p. 189.
Nouvelle classification des pommes du Dr Robert Hogg, par Pynaert, 1876, p. 210.

- Nouvelle tondeuse américaine, par Éd. Pynaert, 1872, p. 216.
Paillages, par Rodigas, 1873, p. 182.
Pépinières d'Orléans, par Burvenich, 1876, p. 130.
Philosophie de la floriculture, par Ch. Naudin, 1873, p. 80.
Pignons perdus, par Burvenich, 1873, p. 238, 322.
Plantations publiques à l'étranger et les essais faits à Gand, par H. J. Van Hulle, 1873, p. 367.
Plantations publiques en Belgique, par Van Hulle, 1873, p. 529.
Plante qui se perd, par O. Klipp, 1873, p. 61.
Plus grand verger du monde, par Pynaert, 1872, p. 230.
Plus gros pied de vigne, par Rodigas, 1874, p. 19.
Poids et prix fabuleux d'une douzaine de poires « Belle Angevine » etc., par Jongkindt-Coninck, 1873, p. 127.
Poirier phénoménal, par Pynaert, 1874, p. 61.
Poiriers qui fructifient cette année, par Pynaert, 1876, p. 243, 268, 303, 330.
Pomme de terre Early rose, par O. Klipp, 1873, p. 61.
Pomologie en Néerlande, par Van Hulle, 1874, p. 283.
Pompes brouettes, par Éd. Pynaert, 1874, p. 189.
Pour obtenir de beaux fruits, 1876, p. 127.
Prix de 300,000 francs, 1873, p. 126.
Prunus Simoni, 1873, p. 223.
Psilotum triquetrum, par Rodigas, 1873, p. 243.
Quelques mots sur un jardin fruitier en Hollande, par Van Hulle, 1876, p. 121.
Récompenses nationales, 1872, p. 18.
— obtenues par les exposants belges à Vienne, 1873, p. 341.
Remède contre la coulure de la Vigne, 1876, p. 62.
Remèdes contre la rouille, 1876, p. 126.
Rodigas (M. Ém.), directeur du Jardin zoologique, 1876, p. 63.
Scies perfectionnées, par Jongkindt-Coninck, 1874, p. 147.
Sève ne circule pas, par Ém. Rodigas, 1872, p. 32.
Société horticole de Brême, 1873, p. 126.
— — du pays de Waes, par Éd. Pynaert, 1873, p. 32.
Synonymie de quelques poires nouvelles, par André Leroy, 1873, p. 40.
Tangue ou sablon calcaire marin, par Éd. Pynaert, 1873, p. 173.
Tarro ou chou Caraïbe, par O. Klipp, 1874, p. 326.
Thé de Cassis, par Van Hulle, 1874, p. 61.
Thermomètre avertisseur, 1872, p. 39.
Tracé des jardins paysagers, par Pynaert, 1873, p. 108.
Traçoir et les semis en rayons, par Burvenich, 1873, p. 98.
Utilité du Crapaud, 1876, p. 125.

- Van Hulle (M. H. J.), par Ém. Rodigas, 1873, p. 322.
 Verger américain, par O. Klipp, 1873, p. 18.
 Verre violet, par Burvenich, 1872, p. 299.
 Visite au jardin fruitier de M. Puls, par Octave Burvenich, 1876, p. 182.

Nécrologie.

- Barillet-Deschamps, par Ém. Rodigas, 1875, p. 370.
 Bivort (Alexandre), par Ém. Rodigas, 1872, p. 230.
 de Ghellinck de Walle, par Ém. Rodigas, 1873, p. 132.
 Jacob Weyhe (L.), par Ém. Rodigas, 1873, p. 96.
 Jacquemyns (Édouard), par Oswald de Kerchove de Denterghem, 1874, p. 289.
 Jamin père, 1876, p. 65.
 Hardy (Julien Alexandre), par Éd. Pynaert, 1876, p. 302.
 Leroy (André), par Éd. Pynaert, 1873, p. 233.
 Lesoinne (Ch.), par Ém. Rodigas, 1873, p. 200.
 Mas (Alphonse), 1873, p. 376.
 Mas (Notice biographique), 1876, p. 67.
 Spring (J. A.), par Ém. Rodigas, 1872, p. 38.
 Stelzner (Ad.), par Ém. Rodigas, 1873, p. 234.
 Van Houtte (Louis), par Osw. de Kerchove de Denterghem, 1876, p. 138.
 Van Houtte (Louis), notice biographique, par Ém. Rodigas, 1876, p. 162.

Planches coloriées.

- | | |
|--|---|
| Cerise Bigarreau noir tardif, 1873, 316. | Poire Beurré Dubuisson, 1872, p. 271. |
| Brugnon Lord Napier, 1873, p. 210 | — — Dubus, 1876, p. 207. |
| Fraises (les bonnes), 1873, p. 253, 316. | — — Dumont, 1872, p. 240. |
| — (nouvelles), 1876, p. 472. | — — Perpétuel, 1876, p. 231. |
| Pêche Alexandra Nobless, 1874, p. 80. | — Clapp's Favourite, 1874, p. 368. |
| — Avocat Collignon, 1873, p. 82. | — Colmar Darras, 1873, p. 80. |
| — Dagmar, 1874, p. 177. | — — Du Mortier, 1873, p. 193. |
| — Lord Palmerston, 1876, p. 113. | — Délices Cuvelier, 1874, p. 209. |
| — Madame Gaujard, 1872, p. 17. | — Doyenné Jamin, 1873, p. 372. |
| — River's Early York, 1873, 143. | — Henriette Van Cauwenberghe, 1873, p. 219. |
| Pêcher à feuilles pourpres, 1873, p. 32. | — Howell, 1873, p. 49. |
| Poire ananas de Courtrai, 1872, p. 18. | — Joséphine de Binche, 1872, 143. |
| — Beurré Capiaumont, 1872, p. 81. | — Koolstok, 1873, p. 197. |
| — — Degallait, 1874, p. 237. | — Léonce de Vaubernier, 1873, p. 112. |
| — — Delbecq, 1872, p. 305. | |
| — — Dilly, 1872, p. 177. | |

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Poire Madame Treyve, 1872, p. 369. | Pomme Petite Emma, 1874, p. 241. |
| — Marie Louise, 1876. | — Reinette Belle de Furnes, 1873, |
| — Pêche, 1873, p. 181. | p. 120. |
| — Sainte Dorothée, 1874, p. 340. | — Warners' King, 1872, p. 115. |
| — Saint Liévin, 1872, p. 48. | Prune Columbia, 1874, p. 143. |
| — William's Duchess, 1876, 36. | — St Aubert, 1873, p. 49. |
| Pomme Belle de Lippe, 1873, p. 213. | — Victoria, 1873, p. 16. |
| — Belle fleur, 1872, p. 336. | Raisin Chasselas de Falloux, 1873, |
| — Borawinskji, 1873, p. 53. | p. 271. |
| — Jacques Lebel, 1873, p. 241. | — Comte de Kerchove, 1876, 19. |
| — Jouin, 1872, p. 17. | — Gros doré, 1873, p. 349. |
| — Lord Suffield, 1876, p. 81. | — Muscat Alberdienst, 1876, p. 335. |

Planches noires.

- | | |
|---|--|
| Étiquettes pomologiques, tableau D,
les poires de Grégoire-Nelis,
1872, p. 188. | Portrait de Decaisne (J.), 1873, 236. |
| Plan de la grande salle du Casino de
Gand, 1873, p. 129. | — de Ghellinck, 1873, p. 150. |
| Plan de l'Annexe, 1873, p. 151. | — Jacquemyns (Ed.), 1874, p. 289. |
| Plan des pépinières de MM. Baltet,
frères, 1873, p. 204. | — Lucas (Ed.), 1876, p. 151. |
| Portrait de Bivort (Alexandre), 1872,
p. 250. | — Mas (Alphonse), 1876, p. 67. |
| | — Van Houtte (Louis), 1876, 162. |
| | — Wilder (Marshall P.), 1874, 19. |
| | Vue intérieure d'une serre consacrée
à la culture tardive de la
vigne, 1874, p. 346. |

Figures.

- | | |
|--|---|
| Abris passagers, 1876, p. 309. | Arbres fruitiers à hautes tiges, 1874, |
| Appareil à conserver le raisin, 1874,
p. 144. | p. 12, 13, 14. |
| Appareils d'arrosage, 1873, p. 227,
228. | Arum crinitum, 1876, p. 140. |
| Appel sève, 1876, p. 23. | Assèchement du verger, 1873, p. 14. |
| Aquarium de salon, 1873, p. 89. | Aster alpinus, 1874, p. 77. |
| Aquilegia alpina, 1874, p. 76. | Bank form, 1876, p. 24. |
| — viscosa, 1874, p. 78. | Boulevard à Milan, 1873, p. 121. |
| Araucaria imbricata, 1872, p. 103. | — à Manich, 1874, p. 134. |
| Arbres à couronne tronçonnée, 1873,
p. 324. | — à Vienne, 1874, p. 319. |
| Arbres de collection, 1873, p. 98. | Bouture greffe du Poirier, 1872,
p. 374. |
| | Boutures de vignes, 1872, p. 26. |
| | Brouette à ressorts, 1873, p. 85. |

- Butte à melons, 1876, p. 94.
 Carré d'Artichauts, 1872, p. 113.
 Carotte courte hâtive, 1876, p. 173.
 — d'Altringham, 1876, p. 176.
 Cèdre de l'Himalaya, 1876, p. 237.
 Chamaecyparis Boursieri, 1876, p. 133.
 Chamaerops excelsa, 1876, p. 264.
 Chicorée sauvage améliorée, 1876,
 p. 247.
 Choux d'York, 1873, p. 263, 266.
 Coin du Cercle, 1876, p. 44.
 Constructions horticoles en bois
 treillage, 1873, p. 42.
 Contr'espalier de cordons verticaux,
 1873, p. 112.
 — pour hautes tiges, 1876, p. 51.
 Corbeille de rosiers, 1876, p. 101.
 — du parc Vauban, 1876, p. 232.
 Corbeille en liège, 1873, p. 202, 203.
 — parterre, 1872, p. 51. — 1876,
 p. 282.
 Cordons à branches renversées, 1876,
 p. 26.
 Cordons doubles, 1876, p. 23.
 — en guirlande pour bordures
 d'arbres fruitiers, 1873, 48.
 — obliques, 1876, p. 23.
 Coupe de corps de pompe, système
 Noël, 1874, p. 190.
 — greffe Aubert, 1873, p. 46.
 — verticale de l'appareil, 1874,
 p. 221.
 — — du porte fleurs, 1874, 232.
 Courge bonnet d'électeur, 1876, 302.
 Culture du melon sur treille, 1873,
 p. 225.
 Division d'une planche en carrés,
 1873, p. 103.
 Double espalier à branches ren-
 versées, 1876, p. 46.
 Dracaena Baptisti, 1873, p. 374.
 Échelle américaine, 1872, p. 360.
 Échelles pour jardins fruitiers et
 vergers, 1873, p. 53 à 57.
 Égohine et scies perfectionnées, 1874,
 p. 147, 148.
 Élagage, 1872, p. 364, 365, 368, 369.
 Élagage des arbres, 1873, p. 74, 76.
 Espalier à branches renversées, 1876,
 p. 27.
 — de façade renversé, 1876, 48.
 — haute tige, 1876, p. 17.
 — pour pignon, 1873, p. 260.
 — nain protégé, 1873, p. 325.
 — superposé, 1876, p. 97.
 Étiqueteur Hardiville, 1876, p. 114.
 Faucheuse Sprague, 1872, p. 339.
 Flore des Alpes, 1874, p. 74.
 Formation des arbres fruitiers, 1873,
 p. 23, 24, 25.
 Formes d'arbres fruitiers, 1873,
 p. 85, 86, 87.
 Fosse pour butte à Melon, 1876, 94.
 Fraise Marguerite, 1876, p. 86.
 — Napoléon III, 1876, p. 225.
 Grappe après le cisellement, 1876,
 p. 137.
 — avant le cisellement, 1876, 133.
 Greffage des boutons à fruits, 1873,
 p. 244.
 — du Garrya sur Aucuba, 1873,
 p. 148.
 Greffe de brindille en fente, 1873,
 p. 243.
 — — sur branche charpentière,
 1876, p. 245.
 — par approche, 1876, p. 24.
 Groseille cerise, 1873, p. 108.
 — fertile de Palluau, 1873, p. 108.
 Hêtre pleureur, 1873, p. 71.
 Inciseur Dumas, 1873, p. 211.
 Jubaea spectabilis, 1872, p. 133.

- Kermès ou cochenille, 1874, p. 19.
Lambourdes taillées, 1873, p. 248.
Livistona sinensis, 1874, p. 278.
Machine à renaissier, 1873, p. 299.
Marcotte Boda, 1873, p. 73.
— avec mousse, 1873, p. 73.
— sevrée, 1873, p. 74.
Massifs de rosiers francs de pied, 1873, p. 245.
— hautes tiges, 1873, p. 243.
— vigoureux 1873, p. 244.
Médaille de l'Exposition de 1873, 1876, p. 44.
Melon brodé de Siam, 1876, p. 110.
— Cantaloup précoce, 1876, p. 93.
— — noir de Portugal, 1876, p. 109.
— — orange, 1876, p. 93.
— de Cavaillon, 1876, p. 109.
— noir des Carmes, 1876, p. 93.
— Prescott fond blanc, 1876, p. 108.
Meule à champignons, 1876, 328.
Meule à Melons, 1876, p. 94.
Milieu de table, 1874, p. 221.
Modèle de brouette, 1873, p. 348.
Murs à stalles, 1873, p. 200, 261.
Noix de Kasjoe, 1873, p. 267.
Nouveau mode de culture de la Vigne, 1873, p. 284, 283.
Nouvelle culture des groseilliers à grappes, 1873, p. 77.
Orme de Bagschot, 1873, p. 101.
Palmette pour pignons bas, 1876, p. 16.
Peuplier tremble, 1873, p. 92.
Picea morinda, 1873, p. 16.
Pignon avec porte au milieu, 1876, p. 13.
— entièrement garni, 1873, p. 324.
Pincement du Poirier, 1872, p. 309
— 1876, p. 203.
Pinus Cembro, 1873, p. 103.
Plan de jardin paysager, 1873, p. 109.
Plan de l'Exposition, 1876, p. 283.
Plan du Jardin d'arboriculture de Lille, 1874, p. 99.
— — de l'instituteur, 1872, 123.
Plantation de la Vigne, 1873, p. 14.
— des artichauts, 1876, p. 310.
— des cardons, 1876, p. 242.
Poire Délices Cuvelier ou Poire des Ursulines, 1874, p. 211.
— Double Bergamotte, 1873, 249.
Poire Pêche, spécimen récolté en Belgique, 1873, p. 130.
— — Hollande, 1873, p. 123.
Radis rose de Chine, 1873, p. 374.
Raisin de Calabre, 1873, p. 318.
— Nice blanc, 1873, p. 319.
Rouleau pour gazon, 1873, p. 289.
Robinia pyramidalis, 1876, p. 132.
Sabal Blackburniana, 1872, p. 37.
Section horizontale, 1874, p. 221.
Serre à fraisiers, 1876, p. 265.
Soufflet à soufrer, 1874, p. 144.
Taille du rosier, 1872, p. 90.
Thermomètre avertisseur, 1872, 39.
Thuya gigantea, 1872, p. 187.
Thrinax radiata, 1873, p. 31.
Tracé de rayons à 0m13 de distance, 1873, p. 102.
— — 0m25 de distance, 1873, 102.
— de sillons, 1873, p. 103.
— pour la plantation du céleri à côtes, 1873, p. 104.
— pour les semis de concombres et courge à la moëlle, 1873, p. 104.
— pour les pois, 1873, p. 104.
Traçoir pour les semis en lignes, 1873, p. 99.
Treillis pour groseilliers, 1873, 76.
Tritoma Uvaria, 1876, p. 180.

- | | |
|---|---|
| Tondeuse américaine, 1872, 216, 217. | Vigne élevée en pot, 1872, p. 27. |
| — Automaton, 1874, p. 109. | Vue générale de l'établissement Bal- |
| — Shanks, 1874, p. 110. | tet, à Troyes, 1873, p. 206. |
| — Green, 1874, p. 111. | Wellingtonia gigantea, 1872, p. 310. |
| — — perfectionnée, 1874, p. 111. | Witloof ou Barbe de Capucin, 1876, |
| — silencieuse, 1874, p. 110. | p 248. |
| — de gazon, 1874, p. 130, 131,
132, 133, 134, 135. | |

TABLE DES MATIÈRES

DU VOLUME DE 1876.

	Pages.
Composé du Conseil d'Administration et Comité central . . .	4
Admissions de membres.	
Admissions prononcées en décembre 1875.	5
" " janvier, février, mars-avril, mai, août, 5, 40, 65, 129, 161, 237	
Assemblée générale.	
Assemblée générale tenue à Gand, le 23 janvier	41
" " à tenir à Gand, le 21 janvier 1877	321
Rapport.	
Rapport sur la situation et les travaux du Cercle d'arboriculture en 1875, par Émile Rodigas	33
Pomologie.	
Les pêches et les raisins à l'Exposition internationale de fruits à Gand, par A. Ceuterick	6
Raisin Comte de Kerchove, par Éd. Pynaert	19
Poire Williams' Duchess, par Fr. Burvenich	52
Fraise Marguerite, par Fr. Burvenich	56
A propos du Beurré Bretonneau	65
Pomme Lord Suffield, par Fr. Burvenich	81
Pêche Lord Palmerston, par Fr. Burvenich	113
Pêcher pourpre, par Fr. Burvenich	142
Poire Nathalie Soetens, par Éd. Pynaert et Victor De Moor.	143
Poire Duchesse d'Angoulême, par Osw. de Kerchove de Denterghem	148
Poire Beurré perpétuel, par Éd. Pynaert	177
Poire Williams' Duchess, par Fr. Burvenich	184
Poire Beurré Du Bus, par Éd. Pynaert	207
Pêche Lord Palmerston, par Fr. Burvenich	217
Fraisier Napoléon III, par Fr. Burvenich	225
Poire Beurré Spaë, par Éd. Pynaert	231
Pêche Quétier, par Fr. Burvenich	246
Fraises nouvelles, par Th. Mulié	272
Synonyme de la poire Curé, par Fr. Burvenich	278
Pomme Marie Joseph d'Othée, par H. Monville	298

	Pages.
<i>Poire Marie Louise</i> , par Éd. Pynaert	305
<i>Poires Beurré Bnquet et Dirudonné Antoine</i> , par A. Baguet.	323
<i>Raisin Muscat Ch. Alberdienst</i> , par Amb. Verschaffelt	333

Arboriculture fruitière.

Les pignons perdus, par Fr. Burvenich	14, 45, 283
Les arbres à branches renversées, par Fr. Burvenich	25
Les pommiers en espalier, par A. de Biseau d'Hauteville.	54
Boutures herbacées de vignes, par Fr. Burvenich.	60
Greffage à longs greffons, par Fr. Burvenich	91
Du Prunellier ou Épine noire comme sujet, par Roville	92
Eclaircissage des grappes de raisins, par Éd. Pynaert	133
Le Néflier, par O. Vigeaux	144
A propos de la taille d'été, par H. J. Van Hulle	170
Fécondation artificielle des arbres fruitiers	186
Le Sureau, par Fr. Burvenich	193
A propos de la taille d'été du Poirier, par A. Fillot	205
La taille du Pêcher, par Gustave Liénard	258
Encore le Sureau, etc., par C. De Vos	285
Réponse aux observations de M. De Vos, par Fr. Burvenich	287
Le Cisellement du raisin, par Fr. Burvenich	322
Pêchers et brugnioniers cultivés en pots, par Éd. Pynaert	324

Revue pomologique

Revue pomologique par Éd. Pynaert :	
Les pêches Frans Koelitz et Baron Dufour	11
Deux poires nouvelles	12
Revue pomologique par Ém. Rodigas :	
Linneous Pippin	12
La poire Épiscopale et le Doyenné d'Alençon	12
Les raisins de l'Exposition	15
Raisin Gamay Nicolas	15

Horticulture florale et maraîchère.

Le Thym panaché, par Fr. Burvenich	57
Culture du Melon sur buttes, par Fr. Burvenich	95
Rosiers en corbeille, par H. J. Van Hulle	100
Soins à donner aux couches à melons, par Fr. Burvenich	107
Pommes de terre permanentes, par Osw. de Kerchove de Denterghem.	112
A propos du Pêcher pourpre	123, 127
Arum crinitum, par Fr. Burvenich	140
Les radis du Japon et de la Chine, par O. Klipp	146
Les carottes potagères, par Fr. Burvenich.	175
Le Tritoma Uvaria grandiflora Gawl., par Jules Burvenich	179
L'horticulture au Brésil, par A. Baguet.	198
Taille d'été des arbres et arbustes à fleurs, par Fr. Burvenich	202

	Pages.
Traitement des fraisiers en juillet, par Fr. Burvenich	212
Corbeilles et bordures, par H. J. Van Hulle	230
Artichauts en miniature.	237
Les cardons en succession, par Fr. Burvenich.	242
La Barbe de Capucin ou Witloof, par A. Fillot	247
Forçage des fraisiers, par Éd. Pynaert.	262
Bordures et tapis vivaces, par A. Fillot.	264
L'Ail, par O. Klipp.	266
L'Arroche, par O. Klipp.	267
Plantes d'ornement. Soins en vue de l'hiver, par H. J. Van Hulle.	269
Plantation automnale du Rosier, par A. de Biseau d'Hauteville.	277
Corbeille parterre, par A. Fillot.	282
Soins à donner aux Choux fleurs, par Ém. Rodigas	284
Les Courges comestibles, par Fr. Burvenich	302
Culture de l'Artichaut, par Fr. Burvenich.	308
Culture des champignons comestibles, par Fr. Burvenich	326

Bibliographie.

Fr. Burvenich. — Les pignons perdus.	124
Revue des publications, par Ém. Rodigas :	
A. Belynyck. — Cours élémentaire de botanique.	157
F. Crépin et J. J. Poncin. — Notions élémentaires de botanique, à l'usage des écoles	157
J. A. Dybdahl. — Tidskrift for Havevaesen	157
Dr Ed. Lucas. — Christ's Gartenbuch.	183
E. Verhille. — Cours d'arboriculture à l'usage des écoles primaires	183
Bibliographie pomologique et horticole, par Éd. Pynaert :	
O. Thomas. — Catalogue descriptif et raisonné des variétés de fruits, cultivées dans l'établissement de Simon-Louis frères. Guide pratique et complet de l'amateur de fruits.	234
H. de la Blanchère. — Les ravageurs des vergers et des vignes. — Les ravageurs des forêts et des arbres d'alignement.	235

Expositions.

Exposition d'Audenarde, par H. J. Van Hulle.	274
Exposition à Forest, par Ém. Rodigas	276
Congrès pomologique de Lyon, par Fr. Burvenich	284
La section pomologique de l'Exposition de Philadelphie, par P. Marchand	312
Exposition de Malines, par Ém. Rodigas	315
Exposition de Verviers, par Éd. Pynaert	339

Expositions annoncées.

Expositions annoncées	29, 62
Congrès de botanique et horticole	31
Exposition internationale de Philadelphie.	58

	Pages.
L'exposition française du palais de l'Industrie.	82
Exposition internationale d'horticulture d'Amsterdam en 1877	259
Congrès de la Société pomologique de France.	251
Expositions annoncées	255

Nécrologie.

Jamin père	65
Notice biographique sur Alphonse Mas, par Éd. Pynaert.	67
Louis Van Houtte, par Osw. de Kerchove de Denterghem	158
Notice biographique sur Louis Van Houtte, par Em. Rodigas	162
Julien Alexandre Hardy, par Éd. Pynaert.	502

Monument Van Houtte.

Monument à la mémoire de Louis Van Houtte	160, 218
Listes de souscriptions	187, 234, 317, 342

Mélanges.

Coup d'œil sur l'arboriculture dans le Danemark, par H. J. Van Hulle	20
Le puceron lanigère, par A. Morel	57
Remède contre la coulure de la vigne	62
M. Em. Rodigas	65
Consommation des fruits à Paris	65
Buste de M. Mas	65
Les Pucerons du Pêcher, par P. J. Ronsmans.	76
Espalier superposé, par Fr. Burvenich.	97
Abri pour garantir les vignes, par Raphaël Gauthier.	99
Du sol, par Osw. de Kerchove de Denterghem	102
Cuisson des légumes par la fermentation, par Ch. Laporte	113
L'étiqueteur Hardiville, par J. M. De Smet.	114
Charlatanisme agricole et horticole, par M. de Stappaert.	115
Nos petits ennemis, par O. Klipp	120
Quelques mots sur un jardin fruitier en Hollande, par H. J. Van Hulle.	121
Cours publics à Lille	123
Le Puceron	124
Utilité du Crapaud	125
Conférence à Amsterdam.	125
Moyen pour conserver l'Oseille	126
Remèdes contre la Rouille	126
Guérison du Chancre des arbres.	126
Pour obtenir de beaux fruits.	127
Les raisins d'Espagne.	127
La Mauve	127
Les pépinières d'Orléans, par Fr. Burvenich	150
Le Scarabée du Framboisier, par O. Klipp	158

Figures.

	Pages.		Pages.
1. — Pignon avec porte au milieu	15	25. — Melon Prescott, fond blanc	108
2. — Palmette pour pignons bas	16	26. — Cantaloup noir de Portugal	109
3. — Espalier haute tige	17	27. — Melon de Cavaillon	109
4. — Cordons doubles	23	28. — Melon brodé de Siam	110
5. — Appel-sève	23	29. — L'Etiqueteur Hardiville.	114
6. — Bank-form	24	30. — Robinia pyramidalis	132
7. — Greffe par approche.	24	31. — Grappe avant le ciselle- ment	135
8. — Cordons obliques	25	32. — Grappe après le ciselle- ment	137
9. — Cordon à branches ren- versées	26	33. — Arum crinitum	140
10. — Espalier branches ren- versées	27	34. — Carotte courte bâtive	175
11. — Coin du Cercle	44	35. — Carotte d'Altringham	176
12. — Médaille de l'Exposition de 1875.	44	36. — Tritoma Uvaria	180
13. — Double espalier à bran- ches renversées	46	37-38. — Pincement du Poirier	205
14. — Espalier de façade, bran- ches renversées	48	39. — Fraise Napoléon III.	225
15. — Contre espalier pour hautes tiges	51	40-41. — Corberies du Parc Vauban	232
16. — Fraise Marguerite	56	42. — Plantation des Cardons.	242
17. — Fosse pour butte à melons	94	43. — Chicorée sauvage amé- liorée	247
18. — Butte à melons	94	44. — Witloof ou Barbe de Capucin.	248
19. — Meule à melons	94	45. — Serre à Fraisières.	263
20. — Melon noir des Carmes	95	46. — Corbeille parterre	282
21. — Melon Cantaloup précoce	95	47. — Courge Bonnet d'électeur	502
22. — Melon Cantaloup orange	97	48. — Abris passagers	509
23. — Espalier superposé	97	49. — Plantation des artichauts	510
24. — Corbeille de rosiers.	101	50. — Meule à champignons	528

REVUE DE L'HORTICULTURE BELGE ET ÉTRANGÈRE

PUBLIÉE ET RÉDIGÉE PAR

Fr. Burvenich, Osw. de Kerchove de Denterghem, Éd. Pynaert, Ém. Rodigas,
Aug. Van Geert fils, H. J. Van Hulle,

avec la collaboration de

ALF. ALLARD, CH. BALTET, TH. BUCHETET, JUL. BURVENICH, FR. CRÉPIN, DANTIER, EUG. DE
DUREN, F. DENIS, DE LOMBAERDE, DE OLIVEIRA JR, P. E. DE PUYDT, FR. DESBOIS, ART. DE
SMET, L. DUVAL, A. FILLOT, J. GILLON, JADOUL, R. JOLIBOIS, CH. JOLY, A. M. C. JONG-
KINDT-CONINCK, J. J. KICKX, MAX LEICHTLIN, LUCIEN LINDEN, AUG. SIRAUX, O. THOMAS,
S. VANDEN HEEDÉ, E. VANDER MEERSCH, ALF. WESMAEL, P. WOLKENSTEIN, ETC.

 Un numéro spécimen est envoyé franco contre toute demande
affranchie accompagnée d'un franc en timbres poste. On accepte les
timbres de tous pays.

La *Revue de l'Horticulture belge et étrangère* paraît régulièrement
le 1^{er} de chaque mois, en fascicules de 24 pages, grand in 8°, sur
beau papier avec une planche chromolithographiée de fleurs.

Le *prix d'abonnement est de ONZE francs* pour la Belgique, et
de DOUZE francs pour tous les pays de l'Union postale. Pour les
autres pays, le prix est de ONZE francs plus le port.

BULLETIN DE SOUSCRIPTION.

Le soussigné

demeurant à

déclare s'abonner à un exemplaire de la *Revue de l'Horticulture belge et
étrangère*, aux conditions ci-dessus mentionnées.

..... le 187 .

On est prié de vouloir remplir dûment ce bulletin et de le renvoyer, affranchi, à

M. Éd. Pynaert,

rue de Bruxelles, 142,

GAND.

Pour
l'affranchissement
en Belgique.

—
Timbre
d'un
centime.

Ouvrages des mêmes auteurs.

- BURVENICH, PYNAERT, RODIGAS et VAN HULLE. ANNUAIRE DE L'HORTICULTURE BELGE** pour 1877. Un vol. in-18° de 250 pages, avec vignettes et portrait. fr. 5 00
- — — — Les fêtes florales de Gand. En collaboration avec O. de KERCHOVE, vol. in-8°, avec plans 5 00
- F. BURVENICH.** Practische aanwijzingen over den snoei der fruitboomen en den fruitweek onder glas, 4^e omgewerkte uitg. 3 00
- De burgerlijke fruitweek, in-18° met pl. 1 25
- De boomgaard of fruitweek in betrekking met landbouw, tweede uitgave met platen 1 50
- La grande culture des arbres fruitiers dans les vergers, les champs, les prés, les cours d'école, etc. 2 00
- Aspergiën overal en voor iedereen. 0 80
- Excursion arboricole et pomologique aux environs de Paris (avec la collaboration de M. Van Hulle). 1 00
- Le jardin de l'instituteur 0 75
- De tuin des onderwijzers 0 75
- ED. PYNAERT.** Manuel de l'amateur de fruits : arboriculture fruitière en dix leçons, in-18°, de 588 p. et 89 fig. 3 50
- Les serres-vergers. Traité complet de la culture forcée et artificielle des arbres fruitiers, 2^e édition, in-18°, avec 65 figures 4 00
- Notices horticoles. — La terre de bruyère et les terres artificielles employées en horticulture. De la possibilité d'utiliser la chaleur perdue des machines à vapeur, etc 2^e éd. in-18°, avec 8 fig. 1 00
- De fruitboomweekerijen. Ligging. — Verdeeling. — Bewerking van den grond. — Outwatering. — Bemesting. — Aankweeking, enz., in-18° met 25 fig 2 00
- Een woord over de fruitboomweek in potten 0 75
- Over het enten of griffelen der fruitboomen, alsook der sieraadboomen en heesters, naar het werk : « l'Art de greffer » van K. Baltet, in-18°, met 113 fig 3 00
- EMILE RODIGAS.** Traité théorique et pratique de culture maraîchère, 3^e éd., avec fig 5 50
- Les fougères, esthétique, reproduction et classification 0 75
- De burgerlijke moestuin. Beknopt overzicht der cultuur van al de in eenen gewonen tuin te telen groenselplanten. 2 00
- H. J. VAN HULLE.** Culture de la vigne sous verre, 2^e éd. in-8°, avec pl. 1 00
- De moeshovenierderij, 3^e uitg., met pl. 2 50
- Guide arboricole aux cours publics, 2^e édition 3 50
- De boomteelt, 4^e uitgave, met fig 3 00
- Coup d'œil sur les promenades et les jardins publics à notre époque, précédé d'une étude sur le Jardin botanique de l'Université de Gand, 2^e éd. in-8° 1 25
- Élagage des essences forestières, des arbres des promenades et des boulevards, tonte des haies et émondage des Conifères, in-8° 0 75
- De sleuning der boschhoutsoorten, der boomen langs wandeldreven en lanen, het scheren der hagen, het dunnen der harsachtige gewassen, in-8°, met pl. 0 75

